Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, der Verbände deutscher Genossenschaften in Polen und landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpolen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen.

Anzeigenpreis im Inlande 15 Groschen für die Millimeterzeile. ⁄ Fernsprechanschluß Nr. 6612. ⁄ Bezugspreis im Inlande 1.60 zł monatlich

31. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. — — — 33. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 15 **Poznań (Posen), Zwierzyniecka 13 I.,** den 7. April 1933. **14. Jahrgang**

Herabsetzung der Erbschafts- und Schenkungssteuer.

Die intensiven, auf eine Herabsetzung der Erbschafts- und Schenkungssteuersätze abgezielten Bemühungen der landwirtschaftlichen Verbände haben zu einem Erfolg geführt. Durch Gesetz vom 14. 3. 1933 (Dz. Ust. Poz. 141) sind die Sätze der genannten Steuern bedeutend ermäßigt worden. Gleichzeitig ist der 10prozentige außerordentliche Steuerzuschlag bei der Erbschafts- und Schenkungssteuer gestrichen worden, so daß in Zukunft statt wie bisher 20%, nur mehr 10% — diese für den Kommunalverband — zu der Staatssteuer zugeschlagen werden.

Die Herabsetzung gilt grundsätzlich nur für die nach dem 1. 4. 1933 erfolgenden Veranlagungen einer Erbschafts- oder Schenkungssteuer. Sofern jedoch eine vor dem 1. 4. 1933 veranlagte Steuer in Raten zerlegt ist, wird der neue Tarif für die nach dem genannten Termin fällig werdenden Raten unter der Voraussetzung angewandt, daß die vor dem 1. 4. 1933 fällig gewesenen, nach dem alten Tarif berechneten Raten und die nach dem genannten Termin fällig werdenden, nach dem neuen Tarif berechneten (also die gesamte Steuer) bis zum 1. 1. 1934 eingezahlt werden.

Ist die vor dem 1. 4. 1933 veranlagte Steuer nicht in Raten zerlegt, so wird sie nunmehr von Amts wegen in 20 gleiche Halbjahresraten zerlegt und es findet bezüglich der auf Grund dieser Zerlegung auf die Zeit nach dem 1. 4. 1933 entfallenden Raten der neue Tarif Anwendung. Ist in einem solchen Falle bisher mehr gezahlt worden, als die nach dem von Amts wegen festgesetzten Ratenzahlungsplan bis zum 1. 4. 1933 zu zahlen gewesenen Raten ausmachen, so wird der neue Tarif nur auf den noch zu zahlenden Rest angewandt.

Bei Inanspruchnahme der erwähnten Erleichterungen werden weder Verzugs- noch Stundungszinsen erhoben.

Es folgt nunmehr der neue Erbschafts- und Schenkungssteuertarif:

Bezeichnung des Steuerpflichtigen nach seinen persönlichen Kennzeichen, im besonderen nach seinem Verhältnis zum Erblasser oder Schenker	Reiner Wert des zugefallenen Vermögens in Złoty											
	über 3000—5000	über 5000 bis 10 000	über 10 000 bis 20 000	über 20 000 bis 50 000	über 50 000 bis 100 000	über 100 000 bis 200 000	über 200 000 bis 500 000	über 500 000 bis 1 000 000	über 1 000 000 bis 2 000 000	über 2 000 000 bis 5 000 000	über 5 000 000 bis 10 000 000	über 10 000 000
	Die Steuer wird nach den untenstehenden Prozentsätzen berechnet											
	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l
1. Ehegatte, Nachkommen ...	—	—	0,5	0,75	1	1,25	1,5	2	2,5	3	3,5	4
2. Verwandte aufsteigender Linie, Adoptivkinder, Leibliche oder Halbgeschwister, Schwiegersohn, Schwiegertochter	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	7	8
3. Geschwisterkinder, Stiefkinder	2	2,5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4. Blutsverwandte bis zum vierten Grade, die oben nicht erwähnt sind, (Geschwister der Eltern, der Großeltern, Enkel von Geschwistern, Vettern u. Basen)	3	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
5. Sonstige	4	6	8	10	13	16	19	22	25	28	31	34

Um einen Vergleich des neuen Tarifs mit dem alten zu erleichtern, sei erwähnt, daß die Steuer sich bisher bei der 1. Gruppe (Ehegatten, Nachkommen) zwischen 2 und 15%, bei der 2. Gruppe (Verwandte in aufsteigender Linie usw.) zwischen 6 und 25%, bei der 3. Gruppe (Geschwisterkinder usw.) zwischen 10 und 36%, bei der 4. Gruppe (Verwandte bis zum 4. Grade usw.) zwischen 14 und 45% und bei der 5. Gruppe (sonstige) zwischen 20 und 60% bewegt hat. Leibliche und Halbgeschwister, die bisher in die dritte Gruppe eingereiht waren, figurieren nunmehr in der zweiten Gruppe.

Die Herabsetzung der Erbschafts- und Schenkungssteuer ist nicht nur für den Erbgang im engeren Sinne des Wortes, sondern auch für die sogenannten Gutsüberlassungsverträge, soweit diese der Schenkungssteuer unterliegen, von großer Bedeutung. **Welage, Volkswirtschaftliche Abteilung.**

Landwirtschaftliche Fach- und genossenschaftliche Aufsätze

Zur Erzeugung von wirtschaftseigenem billigen Futter.

Von Ing. agr. **Karzel-Posen.**

Bei der Wahl der Futterpflanzen muß sich der Landwirt darüber klar werden, welche von ihnen und in welchem Umfange er anbauen muß. Einerseits wird er jene Pflanzen bevorzugen, die ihm die meisten Nährstoffe, vor allem große Eiweißmengen je Flächeneinheit liefern, andererseits die ertragsicher sind und deren Anbau nicht mit allzu großem Kapital- und Arbeitsaufwand verbunden ist. Die WLG hat eine Futtertabelle ausgearbeitet, aus der zu ersehen ist, welche Nährstoffmengen der Landwirt bei einer bestimmten Ernte je Flächeneinheit von den einzelnen Futterpflanzen gewinnt. Aus eigener Erfahrung weiß jeder Landwirt, welche Erträge er im Durchschnitt von den einzelnen Kulturpflanzen erzielt und er kann sich daher an Hand dieser Tabelle mit Leichtigkeit errechnen, welche Futterpflanzen sich ihm am besten rentieren. Interessierte Landwirte können diese Tabelle zum Preise von 5 Groschen von der WLG. beziehen.

Um das erforderliche Futter möglichst billig zu produzieren, werden vor allem alle schnellwüchsigen Pflanzen, und solche, die sich als Untersaaten eignen, Beachtung finden müssen. In beiden Fällen haben wir die Möglichkeit, den Boden besser auszunutzen; denn infolge der Doppelernten in einem Jahre bekommt der Landwirt größere Flächen für den Anbau marktgängiger Pflanzen frei, und auch das Risiko einer Mißernte wird dadurch verringert.

Von den Pflanzen, die infolge ihrer Schnellwüchsigkeit als Nachfrucht angebaut werden können, erwähnen wir zunächst den Markstammkohl, weil es sich um eine bei uns noch wenig bekannte Futterpflanze handelt, die uns aber wertvolles Grünfutter für Herbst und Winter liefern kann und infolge ihrer Eignung als Zwischenfrucht den oben angeführten wirtschaftlichen Gesichtspunkten gerecht wird. Sagen dem Markstammkohl die Wachstumsbedingungen halbwegs zu, so kann er ohne weiteres die Konkurrenz mit Futterrüben oder Mais aufnehmen. Weitere Versuche auf kleineren Flächen mit Markstammkohl als Zwischenfrucht sind daher dringend erwünscht.

Beim Markstammkohl verdienen vor allem jene Herkünfte Beachtung, die viel Blätter und wenig holzige Strünke liefern, wie z. B. der grüne englische oder schwedische Markstammkohl. Weniger zu empfehlen sind die blauen und roten Spielarten. Allerdings sind die Sorten beim Markstammkohl noch wenig ausgeglichen und durchgezüchtet. Landwirte, die selbst Samen von dieser Futterpflanze gewinnen wollen, müssen die nötige Vorsicht anwenden, damit keine Fremdbestäubung mit in der Nähe befindlichen und gleichzeitig blühenden Kohlarten eintritt und dadurch unerwünschte Kreuzungsprodukte entstehen.

Recht günstige Erfolge hat man beim Anbau des Markstammkohls nach Wickfuttergemenge, zeitiger Wintergerste, frühen Kartoffeln, Pflückerbsen, einschürigem Rotklee oder Luzerne erzielt. Wird Markstammkohl als Nachfrucht angebaut, so liefert er natürlich geringere Erträge als beim Anbau als Hauptfrucht.

Immerhin sind auch in diesem Falle Erträge von 200 bis 250 Ztr. je Mg. erreicht worden. Auch verholzt er nicht so stark und liefert mehr Blätter. Nach Untersuchungen der Landw. Versuchsstation Hildesheim wurden beim Markstammkohl als Nachfrucht 2.05% verdauliches Rohprotein, beim Anbau als Hauptfrucht nur 0.97% festgestellt. Das Verhältnis von Strunk zu Blatt betrug bei Markstammkohl als Hauptfrucht 60 : 40, beim Anbau als Nachfrucht 40 : 60. Die Blätter wiederum haben einen höheren Eiweißgehalt als die Strünke und auch die Strünke des als Nachfrucht gebauten Kohles enthalten mehr Eiweiß als bei dem als Hauptfrucht. Damit erklärt sich der höhere Eiweißgehalt beim Markstammkohl, wenn er als Nachfrucht angebaut wird. Natürlich ist der letztere auch leichter verdaulich und wird von den Tieren lieber gefressen.

Der Anbau kann durch Aussaat in ein Saatbeet mit späterem Verpflanzen erfolgen, da Markstammkohl nach dem Verpflanzen sehr leicht anwächst. Für 1 Morgen sind etwa 20—25 gm Drillsaat im Frühbeet erforderlich. Gepflanzt wird auf 20—30 cm in der Reihe und 50 cm Reihenentfernung. Zu warnen ist vor einer Ueberdüngung, da das Aneignungsvermögen des Wurzelsystems groß ist und eine zu starke Düngung vor allem mit Stallmist oder Jauche, wie das vielfach auch im vorigen Jahre geschehen ist, den Markstammkohl gegen Weißfäule anfällig macht. Große Schäden wurden im vergangenen Jahre durch die infolge eines Stiches der Herzgallmücke verursachte Fäulnis hervorgerufen, und zwar hauptsächlich an Frühbeständen.

Bei der Verfütterung des Markstammkohls an Milchvieh soll der Fettgehalt der Milch günstig beeinflußt werden. Auch an andere Viehgattungen wie Schweine, Schafe und Pferde, ebenso an Kleintiere, kann er mit Vorteil verfüttert werden. Aus allen diesen Gründen scheint Markstammkohl eine wertvollere Futterpflanze als Zwischenfrucht als als Hauptfrucht zu sein.

Eine andere Frucht, die noch viel zu wenig Beachtung in der Landwirtschaft findet, ist die Mohrrübe. Infolge ihrer tiefgehenden Wurzel kommt sie gut über Trockenzeiten hinweg und kann daher auch noch auf Böden, die sich für Runkelrüben nicht mehr eignen, oder wo der Haferanbau nicht lohnt, angebaut werden. Die Mohrrübe eignet sich sehr gut als Zwischenfrucht, da sie erst im Juni anfängt, intensiv zu wachsen. Infolge der langsamen Jugendentwicklung, verunkrautet die Mohrrübe sehr leicht und braucht deshalb viel Pflegearbeiten. Wird sie daher als Zwischenfrucht angebaut, so kommt man mit weniger Arbeit aus, da die Ueberfrucht das Unkraut unterdrückt.

Man baut Mohrrüben in Wintergerste, Roggen, Raps, Lein, Mohn usw. In bäuerlichen Kreisen sollte der Anbau von Mohrrüben und Lein mehr Beachtung finden, da sich der Landwirt dadurch gleichzeitig auch ein wertvolles Eiweißfutter für die Aufzucht seines Jungviehs schafft. Lein braucht nur eine Wachstumszeit von etwa 100 Tagen. Man kann ihn daher schon in der ersten Julihälfte ernten und es bleibt noch genügend Zeit, um eine zweite Ernte von derselben Fläche zu erzielen. Von Mohrrüben drillt man 2 Pfd. abgeriebene Saat und etwa 70 Pfd. Leinsamen je Morgen zu gleicher Zeit aus. Bei der Ernte wird der Lein ausgerauft. Die dadurch hervorgerufene Lockerung bekommt den Mohrrüben sehr gut.

Die zur Deckfrucht ausgeführten Pflegearbeiten, bestehend aus wiederholtem Eggen und Hacken, sind auch für die Mohrrüben von Vorteil; denn dadurch wird die oberste Schicht unkrautfrei. Nach der letzten Hacke wird der Mohrrübensamen untergebracht. Man drillt ihn in die Zwischenreihen und überspringt im Bedarfsfalle, um die gewünschte Reihenentfernung zu bewahren, wie z. B. bei der Wintergerste, jede zweite Reihe. Raps hingegen wird gewöhnlich mit so weiten Reihenabständen gedrillt, daß jeder Reihenzwischenraum eine Mohrrübenreihe aufnehmen kann. Die

Ueberfrüchte müssen mit hoher Stoppel gemäht werden, um ein Köpfen der Mohrrüben zu vermeiden. Auch kann man die Stoppelreihen mit der Hackmaschine herausreißen und dann quer zu den Reihen mit dem Schlepprechen abschleppen, im Notfall kann man auch noch quer zu den Reihen kräftig durcheggen. Das Durcheggen ist besonders dann notwendig, wenn man keine Zeit für das Vereinzeln der Mohrrüben findet. Das Vereinzeln mit der Egge ist allerdings ein Notbehelf, weil man dadurch keinen gleichmäßigen Abstand der Mohrrüben erreicht. Neben der Eggarbeit empfiehlt es sich, nach dem Abernten der Deckfrucht, die Mohrrüben auch zu hacken, ebenso eine Kopfdüngung kann man den Mohrrüben jetzt noch geben, wenn die Ueberfrucht nicht stark genug gedüngt wurde. Die Mohrrüben sind gegen Frost sehr widerstandsfähig und die Ernte kann erst nach der Kartoffel- oder Runkelrübenernte erfolgen.

Ist der Boden nicht sehr nährstoffarm und der Sommer nicht zu trocken, so wird der Landwirt mit dem Anbau von Mohrrüben als Zwischenfrucht gute Erfolge machen. Die Erträge werden selbstverständlich etwas niedriger ausfallen, als wenn man die Mohrrüben als Hauptfrucht angebaut hätte. Der Arbeitsaufwand ist jedoch geringer und die Bodenausnutzung besser. Man wird kurzlebige Sorten bevorzugen, wie z. B. St. Vallerie und Champion.

Recht späte Aussaat im Frühjahr verträgt auch die Sonnenblume, wenn sie für Silagezwecke dienen soll; denn sie kann noch bis Mitte Juni angebaut werden und ist trockenhold, so daß sie sich gerade für unser Klima gut eignet. Sie kann daher nach Zottelwickgemenge oder auf Kartoffelmietenplätzen usw. angebaut werden. Das gut hergerichtete, mit Stallmist abgedüngte Land wird mit der Hand besät. Reihenweite etwa 50 bis 60 cm Entfernung, in der Reihe 15—20 cm. An jede Saatstelle kommen 2—3 Körner, 2 bis 4 cm tief. Man kann den Sonnenblumensamen auch drillen oder dibbeln. Zum Drillen werden etwa 20 Pfd. je Morgen benötigt. Hackarbeit und Jauchedüngung wirken stets gut. Für die Verfütterung als Grünfutter werden die Sonnenblumen noch vor der Blüte geschnitten, für die Einsäuerung in der Milch- und Gelbreife. Um daher laufend ein gutes Grünfutter zu haben, kann man sie auch in Zeitabständen säen. Hat man außerdem noch Mais gesät, so bilden beide Pflanzen gehäckselt und zusammen vermengt (⅓ : ⅔) ein gutes Grün- oder Silagefutter für das Rindvieh. Sonnenblumen liefern ungeheure Futtermassen vom Morgen und kommen als Ersatz für den Mais dann in Frage, wenn der Mais nicht mehr entsprechend gedeiht.

Auf Böden, auf denen der Anbau jeder anderen Kulturpflanze unsicher ist, sollte man mit Topinambur versuchen. Da diese Pflanze Trockenheit sehr gut verträgt, kann sie auch noch auf sehr leichten Böden mit gutem Erfolg angebaut werden, wenn eine gute Stallmistdüngung nicht versäumt wird. Topinambur liefert nicht nur große Futtermassen für Einsäuerungszwecke, sondern auch Knollen, die ebenso wie Kartoffeln an das Vieh verfüttert werden können. Man pflanzt Topinambur wie Kartoffeln aufs Kreuz, bearbeitet sie mit dem Igel und braucht künftighin nur noch zu ernten und zu düngen. Will man Topinambur für Silagezwecke haben, so empfiehlt es sich, noch Zottelwicke einzusäen.

Von den verschiedenen Gemengsaaten sind solche von Getreide- und Hülsenfrüchten sowie Futterpflanzen bei uns am meisten verbreitet. Sehr wichtig ist dabei, daß die Saaten hinsichtlich der Reifezeit aufeinander abgestimmt sind. Werden z. B. Erbsen mit einer Sommergerste zusammen ausgesät, so muß man eine frühzeitige Erbsensorte wählen. Auch dürfen die Erbsen nicht in zu starker Menge vorhanden sein, weil sie die Gerste niederziehen oder ihr das Licht nehmen. Ist jedoch das richtige Verhältnis gewählt, so gedeiht gewöhnlich das Getreide im Gemenge noch besser als allein. Vielfach wird der Gerste auch Hafer beigemengt, was sich aber weniger empfiehlt, weil die Reifezeiten zu weit auseinander liegen. Hingegen haben sich Gemengsaaten von Hafer und Pferdebohnen, Erbsen und Wicken gut bewährt, und liefern ein gutes Futter für das Vieh. Bei einer mittleren Größe der Saatbohnen soll man nicht unter 120 Pfd. je Morgen herunter gehen. Die Haferbeimischung zu Pferdebohnen soll ungefähr ⅓ der ganzen Saatmenge ausmachen. Gelegentlich wird der Hafer 10—14 Tage später gedrillt als die Bohne. Doch ist dies nur dann zu empfehlen, wenn es sich um unkrautfreie Felder handelt. Die Bohnen werden von den Blattläusen stark befallen und es ist gut, als Abwehrmittel eine Drillbreite Sommergerste um den Bohnenschlag zu säen oder aber, wo es sich um kleine Anbauflächen handelt, und der mit den Bohnen gebaute Hafer als Futter Verwendung findet, Gerste mit unter die Gemengsaaten zu nehmen.

Soll Klee in das Getreide eingesät werden, so gedeiht er im Winterroggen besser als im Hafer, denn abgesehen davon, daß der Roggen das Feld früher verläßt, kann der Klee, der bekanntlich lockeren Boden nicht liebt, im Roggen, da der Boden vom Herbst her schon genügend gesetzt ist, schneller festen Fuß fassen als im Hafer. Auch wird der anfänglich empfindliche Klee unter dem höheren Roggen sogleich Schutz vor rauher Witterung und Schatten bei brennender Sonne finden und die Winterfeuchtigkeit des Bodens besser ausnutzen können.

Dr. Fischer-Landsberg empfiehlt zur Gewinnung von zeitigem Futter im Frühjahr und von Doppelernten folgendes Gemisch: 15 Pfd. Zottelwicke, 10 Pfd. Inkarnatklee und 10 Pfd. welsches Weidelgras. Die Aussaat erfolgt im August, die Ernte im Mai. Dahinter können Kartoffeln gepflanzt werden. Wird nur Roggen-Zottelwicke-Gemenge gewählt, so ist es schwierig, das richtige Verhältnis zwischen Roggen und Wicken zu erreichen, da man den Witterungsverlauf nicht voraussehen kann. Prof. Könekamp empfiehlt daher Getreideeinsaat. Etwa anfangs September drillt man 15 Pfd. Zottelwicke in Reinsaat und 3 bis 4 Wochen später folgt die Roggensaat zwischen oder quer zu den Reihen mit 40—50 Pfd. je Morgen.

So ließen sich noch verschiedene andere Beispiele anführen, die dem Landwirt ermöglichen können, den Futterbedarf auf die billigste Weise zum größten Teil aus der eigenen Wirtschaft zu decken. Wir werden immer wieder auf diese Frage zurückkommen, da sie entscheidenden Einfluß auf die Rentabilität einer Wirtschaft hat.

Zur Verfütterung von Futterrüben an Pferde.

Als Ergänzung zu dem in unserem Blatt geführten Meinungsaustausch über die Verfütterung von Futterrüben an Pferde veröffentlichen wir über das gleiche Thema einen Artikel von Herrn Dr. Böhlke-Danzig, in dem der Verfasser die verschiedene Futterwirkung der Runkelrüben bei Pferden zu erklären sucht. Tatsache ist, daß man auch gute Erfolge mit der Verfütterung von Runkelrüben in der Praxis erzielt hat und daß es sich sicherlich um Mangelkrankheiten handelt, wenn nicht überall gleich gute Futterwirkung bei Pferden erzielt wurde. Die Schriftleitung.

Mit Juckreiz verbundene Hauterkrankungen der Pferde nach Rübenfütterung sind in letzter Zeit mehrfach, wenn auch in geringerer Ausbreitung als hier berichtet, beobachtet worden. Es handelt sich dabei um eine Stoffwechselstörung, wie sie ähnlich auch der Entstehung anderer sogenannten „Futtermittelexantheme", z. B. der besonders bei Rindern häufiger auftretenden „Schlempemauke" und dem „Kartoffelausschlag" zugrunde liegt.

Wenngleich die inneren chemischen Zusammenhänge dieser Erkrankungen noch nicht völlig geklärt erscheinen, so müssen ihre Ursachen nach dem heutigen Stand der Forschung doch in erster Linie auf eine Störung des Mineralstoffwechsels, des weiteren aber auch auf einen Vitaminmangel zurückgeführt werden. Hingegen sind die nach ausschließlicher Fütterung von Luzerne oder Klee — vor allem schwedischem Rotklee (Trifolium hybridum) — gelegentlich auftretenden Hauterkrankungen bei den hier in Frage stehenden Erscheinungen nicht ohne weiteres in Parallele zu stellen; sie sind vielmehr, wie der Buchweizenausschlag, ausgesprochene „Lichtkrankheiten", d. h. sie kommen erst unter der Mitwirkung des Sonnenlichtes zustande und pflegen sich auf die nicht pigmentierten, also weiß behaarten Hautstellen zu beschränken.

In dem hier erwähnten Falle war die Ernährung der Pferde zweifellos nicht zweckmäßig, zunächst schon nicht hinsichtlich der Mineralstoffversorgung. Bei der hohen Gabe der kalireichen Futterrübe, die nach üblichen Anschauungen für Pferde bisher nur als diätetisches Beifutter galt, kann im Organismus eine Kochsalzverarmung auftreten, da das Natrium des für den Körper unbedingt notwendigen Kochsalzes (NaCl) durch Kalium — wegen dessen größerer Affinität zum Chlor (Cl) — leicht aus seiner Verbindung verdrängt wird.

Bei der angegebenen Futterration dürfte also vor allem ein Mangel an Natrium, aber wohl auch an Calzium und vielleicht auch an Magnesium auftreten. Die Zufütterung von Erbsenstroh kann diesen Mangel nicht ausgleichen, obgleich Calzium (Ca) wohl ausreichend darin enthalten ist.

Eine zweckmäßige Mineralstoffversorgung ist nur durch ausreichende Heugaben sicherzustellen, die in der angegebenen Futterration vollständig fehlen.

Ist schon aus diesem Grunde die Ansicht nicht ganz von der Hand zu weisen, daß die kombinierte Erbsenstroh-Rübenfütterung „an der Erkrankung schuld sei“, so ist weiterhin zu beachten, daß in der gesamten Ration, sowohl in den Rüben wie im Erbsenstroh wie auch im Hafer das Vitamin A fast gänzlich fehlt. Sein Mangel im Tierkörper pflegt sich bei Laboratoriumsversuchen zunächst in rauhem, struppigem Haarkleid, bei höheren Graden in Veränderungen der Hornhaut des Auges (Keratomalacie), demzufolge verklebten Lidrändern usw., geltend zu machen. Dabei kann auch eine Veränderung aller hornigen Gewebe, also auch der Hautschuppen auftreten. Man spricht dabei von sogenannten „Keratosen“, die sich im vorliegenden Falle bei den Pferden nach Umstellung der Fütterung wahrscheinlich an den Hufen durch Abschilferung und Ringbildung erkennbar machen werden. Zum mindesten findet das Auftreten von rauhem Haar nach Erbsenstrohfütterung darin seine Erklärung und ebenso das im Gegensatz dazu „glatte“ Aussehen der Kutschpferde, die wahrscheinlich doch hier und da in den Genuß einer ergänzenden Heugabe gelangen werden. Denn das Heu enthält, wie alle grünen Pflanzenteile, reichlich Vitamin A. Die bei der angegebenen Futterration aufgetretenen Störungen würden sich demnach durch eine ausreichende Zugabe von Heu neben Erbsenstroh wahrscheinlich vermeiden lassen.

Da die Fütterung großer Rübengaben an Pferde mit ihren etwaigen Folgen in der Literatur bisher kaum behandelt worden ist, habe ich über die von Herrn Oekonomierat Peschken berichteten Erscheinungen mit den Herren Professor Scheunert-Leipzig und Professor Küst-Gießen korrespondiert, von denen der eine ernährungsphysiologisch wohl als Kapazität, der andere klinisch als besonders vertraut mit dem modernen Gebiet der Stoffwechselkrankheiten gelten kann. Beide Herren bestätigen im wesentlichen meine Ansicht über den vorliegenden Fall, besonders hinsichtlich seiner Beurteilung als Mineralstoffwechselstörung. Scheunert hält die Rübenration als solche für nicht zu groß und legt den Hauptwert auf die unzweckmäßige Mineralstoffversorgung bzw. auch den Mangel an Vitamin A in der verabreichten Gesamtration.

Küst will an einen ursächlichen Zusammenhang der Krankheit mit der Erbsenstrohverfütterung nicht glauben. Er weist darauf hin, daß insbesondere auch die Düngung der Rübenfelder (einseitig starke Stickstoffdüngung ohne Berücksichtigung des Kalkbedarfs) in Betracht zu ziehen sei bei dieser Rübengabe, die er an sich für zu groß hält. Er macht also die Rübenfütterung allein für die aufgetretenen Störungen verantwortlich, hat aber den Mangel an Vitamin A außer acht gelassen.

Bei der durch den behandelten Tierarzt vorgenommenen „Einspritzung“ dürfte es sich um Arsinosolvin oder Plasmarsin handeln, welche Präparate eine blitzartige Umstimmung des Stoffwechsels zu bewirken vermögen. Eine nähere Angabe darüber wäre im Interesse der weiteren Klärung solcher Fälle erwünscht. Dr. Böhlke.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Landwirtschaftliche Frühjahrslehrlingsprüfung.

Die diesjährige landwirtschaftliche Frühjahrslehrlingsprüfung fand am 28. März bei Herrn Rittergutsbesitzer v. Wedemeyer-Woinitz statt. Die Prüfungskommission bestand aus den Herren: Rittergutsbesitzer Stübner-Wierzchosławice, Administrator Tapper-Ziołkowo und Ing. agr. Karzel-Posen. Der Güterbeamtenverband war durch seinen Vorsitzenden, Herrn Administrator Rosengarten-Kleszczewo, vertreten.

Zur Prüfung haben sich 8 Kandidaten gemeldet, von denen einer infolge häufigen Wechsels der Lehrwirtschaft den Prüfungsbedingungen nicht entsprochen hat und deshalb zur Prüfung noch nicht zugelassen werden konnte. Von den 7 der Prüfung unterzogenen jungen Landwirten haben 3 mit gutem, 3 mit genügendem Erfolg die Prüfung bestanden. Einer von den Prüfungsteilnehmern mußte zurückgestellt werden, weil er infolge Krankheit noch einige Mängel in der praktischen Ausbildung aufzuweisen hatte und auch im theoretischen Wissen nicht genügend geschult war, da er noch keine Gelegenheit hatte, eine landwirtschaftliche Schule zu besuchen. Jungen Landwirten, die keine Möglichkeit haben, auf die landw. Schule zu gehen, sich aber trotzdem der Lehrlingsprüfung unterziehen wollen, möchten wir daher dringend raten, sich die theoretischen Kenntnisse durch Studium von Fachliteratur zu erwerben, sind gern bereit, interessierten Lehrlingen mit näheren Ratschlägen zur Seite zu stehen. Auch möchten wir an die Lehrherren die dringende Bitte richten, die Lehrlinge nicht nur zur praktischen und theoretischen Ausbildung in der Landwirtschaft anzuhalten, sondern auch zur Fortbildung in der Rechtschreibung, da auch auf diesem Gebiete noch immer große Mängel bei einzelnen Lehrlingen festgestellt werden.

Zum Schluß möchten wir noch Herrn Rittergutsbesitzer von Wedemeyer für die freundliche Bereitstellung seines Betriebes für die Prüfung und für die gastliche Aufnahme aller Teilnehmer herzlich danken. Desgleichen danken wir auch den Herren von der Prüfungskommission, daß sie wiederum in altbewährter Weise das Amt als Prüfer übernommen haben, und dem Vorsitzenden des Güterbeamtenverbandes, Herrn Adm. Rosengarten für seine aufmunternden und anspornenden Worte, die er an die jungen Landwirte richtete.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V.

Austausch von Landwirtssöhnen und -töchtern.

Ein Landwirt sucht seinen militärfreien Sohn gegen eine 18-jährige Landwirtstochter, die alle Arbeiten in der Wirtschaft mitmachen soll, einzutauschen.

Ferner suchen wir eine Landwirtstochter aus e ner ca 60 Morgen großen Wirtschaft gegen eine Landwirtstochter aus einer gleich großen Wirtschaft auszutauschen.

Nähere Auskunft erteilt Landw. Abteilung der Welage, Poznań, Piekary 16/17.

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Sprechstunden. **Wreschen:** Donnerstag, 20. 4. im Konsum. **Schrimm:** Montag, 24 4., von 10—12 Uhr im Centralhotel. **Miłosław:** Mittwoch, 26. 4. von 11—1.30 Uhr bei Fitzke. **Posen:** Jeden Freitag vorm. in der Geschäftsstelle ul. Piekary 16/17. **Bauernverein Briesen und Umgegend:** Sonnabend, 8. 4., nachm. 4 Uhr bei Lutzer-Briesen. Vortrag: „Kartoffelbau und Düngung.“

Landw. Verein Książ. Montag, den 10. 4., in Zaborowo von 1—6 Uhr Lehrunterweisung über die „Lehre des Baumschnittes, **Rebenschnittes und der Pfropfungen“ von Direktor Reissert. Recht zahlreiche Teilnahme auch seitens der Mitglieder aus Nachbarvereinen erwünscht. Bleistift und Notizbuch sind von den Teilnehmern mitzubringen.**

Bezirk Posen II.

Sprechstunden. Posen: Jeden Mittwoch in der Geschäftsstelle ul. Piekary 16/17. **Neutomischel:** Jeden Donnerstag vorm. bei Kern. **Bentschen:** Freitag, 7. 4. bei Trojanowski. **Samter:** Dienstag, 11. 4. in der Genossenschaft. **Pinne:** Freitag, 21. 4. in der Spar- und Darlehnskasse. **Zirke:** Montag, 24. 4. bei Heinzel. **Birnbaum:** Dienstag, 25. 4. bei Knopf von 9—11 Uhr. **Versammlungen. Ldw. Verein Lubowo-Wartosław:** Die Versammlung findet nicht am 8. 4., sondern am **Montag**, 10. 4., nachm. 6.30 Uhr bei Szczepaniak-Wartosław statt. Vortrag: Wiesenbaumeister Plate-Posen: „Grünland- und Pflanzenversuche.“

Bezirk Bromberg.

Sprechtage: Exin: Montag, 10. 4. von 12—4 Uhr, bei Rossek. Krolikowo, Dienstag, 11. 4. von 11—5 Uhr, bei Kijewski. Exin, Dienstag, 18. 4. von 12—4 Uhr, bei Rossek. **Schubin**, Donnerstag, 20. 4. von 11—4 Uhr, bei Ristau. **Koronowo**, Freitag, 21. 4. von 9—3 Uhr, bei Jortzick. Exin, Montag, 24. 4. von 12—4 Uhr, bei Rossek. **Schubin**, Donnerstag, 27. 4. von 11—4 Uhr bei Ristau. Koronowo, Freitag, 28. 4. von 9—3 Uhr, bei Jortzick. In allen Sprechtagen, auch jeden Mittwoch und Sonnabend in der Geschäftsstelle, werden Einkommensteuererklärungen gefertigt. Es wird gebeten Zins- und Rentenquittungen, sowie Versicherungsprämien-Quittungen mitzubringen. Wenn Familienangehörige berücksichtigt werden sollen, ist eine Bescheinigung vom Gemeindevorsteher notwendig, aus der die Anzahl der zu unterhaltenden Familienangehörigen hervorgeht. Steuerformulare sind mitzubringen.

Bezirk Gnesen.

Versammlungen: Landw. Verein Rogowo: Mittwoch, 12. 4., nachm. 2 Uhr bei Schleiff, Rogowo. Vortrag: Diplomlandwirt Bußmann. Außerdem wird die Einrichtung eines landw. Fortbildungskurses in Rogowo besprochen, weshalb um zahlreiches Erscheinen gebeten wird. **Landw. Verein Laskowo — Osno:** Mittwoch, 26. 4., nachm. 2½ Uhr im Gasthaus Laskowo. Vortrag: Dir. Reissert-Posen über: „Richtige Bekämpfung der Schädlinge und richtige Düngung erzeugt Qualitätsobst“. **Sprechstunden: Janowitz:** Dienstag, 11. 4., von 9 Uhr ab im Kaufhaus. **Wongrowitz:** Donnerstag, 13. 4., von 9 Uhr ab im Ein- und Verkaufsverein.

Bezirk Hohensalza:

Nachstehend geben wir die Termine bekannt, an denen in den einzelnen Vereinen die Veranlagungen zur Staatseinkommensteuer getätigt werden: **Verein Tremessen:** 8. 4., nachm. 2 Uhr bei Herrn Kramer, Tremessen. **Verein Rojewice:** 9. 4., nachm. 3 Uhr bei Herrn Schilling, Zawiszyn. **Verein Żnin:** 11. 4., vorm. 11 Uhr bei Frau Jeske, Żnin. **Verein Rojewo:** 12. 4., abends 6 Uhr bei Herrn Lohöfer, Rojewo. **Verein Radłowo:**

13. 4., nachm. 3 Uhr bei Herrn Kadow, Radłowo. **Verein Dąbrowa:** 13. 4., vorm. 11 Uhr bei Herrn Klettke, Sędowo. **Verein Mogilno:** 18. 4., mittags 1 Uhr bei Herrn Binder, Mogilno. **Verein Wszdzień:** 18. 4., nachm. 5 Uhr bei Herrn Paschke, Poczekaj. **Verein Pradocin:** 20. 4., nachm. 4½ Uhr bei Herrn Gollnik, Pradocin. **Verein Tarkowo:** 20. 4., abends 6 Uhr bei Herrn Reiner, Tarkowo. **Verein Radojewice:** 21. 4. und zwar um 5 Uhr nachm. im Gasthause Konary und um 6½ Uhr im Gasthause Radojewice. **Verein Gębice:** 22. 4., nachm. 2 Uhr bei Herrn Weidemann, Gębice. **Verein Orchowo:** 22. 4., nachm. 4½ Uhr im Gasthause, Orchowo. **Verein Strelno:** 23. 4., und zwar um 10 Uhr vormittags im Gasthause Racice und um 12 Uhr mittags im Deutschen Vereinshause Strelno. **Verein Chabsko:** 23. 4., nach dem Vortrage des Herrn Gartenbaudirektors Reissert, und zwar um 5 Uhr nachm. in der Wohnung des Herrn Löwenberger-Chabsko. **Verein Barcin:** 24. 4., nachm. 5 Uhr bei Herrn Klettke, Barcin. **Verein Radojewice:** 8. 4.: Abschluß des Kochkursus Radojewice. Die Eltern der Teilnehmerinnen erhalten direkt eine diesbezügliche Benachrichtigung. **Versammlungen: Verein Barcin:** 19. 4., nachmittags 3 Uhr bei Herrn Klettke, Barcin. Vortrag: Gartenbaudirektor Reissert-Posen über „Pflege der Obstbäume und Vorbereitung zur Obstschau". **Verein Chabsko:** 23. 4., nachm. 1½ Uhr bei Herrn Löwenberger-Chabsko. Vortrag: Gartenbaudirektor Reissert-Posen über „Was soll der Landwirt und seine Frau vom Obst- u. Gartenbau wissen".

Bezirk Lissa.

Sprechstunden. Wollstein: 7. und 21. 4. **Rawitsch:** 13. und 28. 4. **Bojanowo:** 18. 4., nachm. um ½3 Uhr im Landhaus. **Jutrosin:** 20. 4. um 1 Uhr bei Stenzel. **Schmiegel:** 22. 4., nachm. um 2 Uhr Hotel Amerika. **Gostyń:** 24. 4. vorm. um 11 Uhr 30 Min. im Schützenhaus. In diesen Sprechstunden werden die Einkommensteuerdeklarationen für das Jahr 1933 angefertigt. Hierzu bitten wir folgendes mitzubringen: Quittungen der im Jahre 1932 gezahlten Renten Zinsen Hagelversicherungsprämie Wegesteuer. Für die Kinder unter 14 Jahren und für Ausgedinger eine Bescheinigung des Gemeindevorstehers Falls besondere Verluste in der Wirtschaft gewesen sind, müssen diese durch den Gemeindevorsteher bescheinigt werden. **Versammlungen. Ortsverein Tarnowo:** 9. 4. mittags 1 Uhr 30 Min. **Ortsverein Rostarzewo:** 9. 4. nachm. 4.30 Uhr bei Raschke. Tagesordnung wird in der Versammlung bekanntgegeben. **Bezirksverein Lissa:** 11. 4. nachm. 4 Uhr im Hotel Foest. Vortrag: Dr. Klusak über neue Steuer- und Rechtsfragen. Geschäftliches. Wir erbitten noch Meldungen zum Webekursus bis zum 15. 4. Spätere Meldungen werden nicht mehr berücksichtigt. Der Kursus wird wahrscheinlich am 8. 5. beginnen.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: Pleschen: Montag, 10. 4. bei Wentzel. **Kempen:** Dienstag, 11. 4. im Schützenhaus. Zur Anfertigung der Einkommensteuerselbsteinschätzungen bitten wir mitzubringen: Katasterauszug, sämtliche Quittungen über bezahlte Zinsen, Ansiedlerrente und Versicherungsbeiträge aus dem Jahre 1932 und das Einschätzungsformular (erhältlich beim zuständigen Urząd Skarbowy. **Versammlungen: Verein Hellefeld:** Sonnabend, 8. 4., abends 6½ Uhr bei Gonschorek. **Verein Kobylin:** Sonntag, 9. 4., nachm. 2¼ Uhr bei Taubner. Vortrag: Herr Kassner-Dobrzyca über: „Die Weltwirtschaftskrise".

Bezirk Rogasen.

Sprechstunden. **Kolmar:** Jeden Donnerstag, vorm. von ½10 Uhr bis 12 Uhr in der Landw. Ein- und Verkaufsgenossenschaft. **Obornik:** Donnerstag, 20 4., vorm. bei Borowicz.

Bezirk Wirsitz.

Landw. Lokalverein Wissek: Sitzung Sonnabend, d. 8. 4., nachm. 6 Uhr bei Wolfram, Wysoka. Auf der Tagesordnung Vortrag: Dipl.-Landw. Bußmann. **Sprechtage: Weißenhöhe:** Montag, den 10. 4., bei Oehlke, von 10 Uhr ab; **Nakel:** Dienstag, den 11. 4., von 9 Uhr ab bei Heller; **Mrotschen::** Donnerstag, den 13. 4., von 1 Uhr ab bei Schillert. In allen Sprechtagen werden Einkommensteuererklärungen entgegengenommen. Es wird gebeten, sämtliche Unterlagen, insbesondere Zinsquittungen, Rentenquittungen, Versicherungs-Prämienquittungen mitzubringen. Wenn Familienangehörige berücksichtigt sein sollen, ist eine Bescheinigung vom Gemeindevorsteher mitzubringen, aus der die Anzahl der zu unterhaltenden Familienangehörigen (Ehefrau, Kinder unter 14 Jahren, Altgedinger usw.) hervorgeht.

Forstpflanzenangebot: ca. 15 000 Stück Edeltannen, Abie cephalonica, normanniana, pinsapo gemischt.

Forstausschuß der Welage, Poznań, Piekary 16/17.

Sitzung des landw. Vereins Welnau.

Am Sonntag nachm. den 12. März fand in Freyers Saal eine Sitzung des Landwirtschaftlichen Vereins Welnau statt. Nach Eröffnung derselben durch den Vorsitzenden Herrn Wirtschaftsbesitzer Wiesner-Schönbergen und Erörterung einiger Wirtschaftsfragen durch den Geschäftsführer Herrn v. Hertel hielt Herr Dipl.-Ldw. Bußmann einen Vortrag über Pflege und Haltung des Rindviehs und über Frühjahrsbestellung. Der Redner ging auf alle bei denselben zu beachtenden Momente auf die Bodenbearbeitung, auf die Verwendung der verschiedenen Getreidearten, Hülsen- und Hackfrüchte ein. Beim Kartoffelanbau empfahl er nur krebsfeste Sorten zu bevorzugen. Bei der Anwendung von Kunstdünger riet er vorsichtig vorzugehen. Der starke Besuch, auch von seiten der jüngeren Landwirte, liefert den Beweis, wie nötig und willkommen die Organisation ist. Der Bestand der Landwirtschaftlichen Vereine und die Arbeit ist aber nur dann möglich, wenn die Gesamtorganisation die „Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft" gesund und lebensfähig erhalten wird Daher müssen die zur Erhaltung derselben aufzubringenden Opfer auch bei der jetzt schwierigen Lage der Landwirtschaft, wo jeder gute Ratschlag besonders wertvoll ist, gern gebracht werden. Es ist ein großes Verkennen der Sache, wenn dies nicht der Fall ist. Ohne Dasein derselben würden die Landwirte bald ins Hintertreffen geraten.

Goebel-Rybno.

Genossenschaftliche Mitteilungen

Butter-, Milch- und Käseprüfung.

Die diesjährige Frühjahrsbutterprüfung fand am 29. März in Posen im Restaurant Zoologischer Garten statt. Die veranstaltenden Verbände waren: Verband deutscher Genossenschaften in Polen, Posen, Verband ländlicher Genossenschaften der Wojewodschaft Pommerellen, Graudenz, Milchwirtschaftlicher Verband, Bromberg, Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft, Posen. Als federführende Organisation wirkte der Verband deutscher Genossenschaften in Polen, als dessen Vertreter Herr Molkereiinstruktor Lotz tätig war. Als Vertreter des Verbandes ländl. Genossenschaften der Wojewodschaft Pommerellen waren Herr Molkereiinstruktor Kalitowski, für den Milchwirtschaftlichen Verband Bromberg die Herren Wyrsch und Grabowski und für die Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft Posen Herr Ing. agr. Karzel zugegen.

Es beteiligten sich 72 Molkereien, genau so viel wie zur vergangenen Herbstbutterprüfung in Bromberg. Die Butter war vor der Prüfung einer vierzehntägigen Lagerung unterzogen worden und zwar in den ersten 3 Tagen bei einer Temperatur von 7° C, in den nächsten 7 Tagen bei einer Temperatur von 10° C und in den letzten 4 Tagen bei einer Temperatur von 12—13° C. Mit dieser Lagerung sollen möglichst die Temperaturverhältnisse und die Dauer bis zum Verkauf, wie es in Wirklichkeit der Fall ist, durchgemacht werden. Trotzdem waren die Ergebnisse als außerordentlich gut anzusprechen, was darauf zurückzuführen ist, daß einesteils die Milchanlieferung in den Molkereien zu der frühen Jahreszeit wenig ansaure Milch enthält, anderenteils als Butterprüfer Herren aus Danzig, Pommerellen, Posen, Oberschlesien und Warschau tätig waren, die wohl nicht so streng prüfen, wie es in früheren Zeiten und sogar noch im vergangenen Jahr die Butterkaufleute aus Deutschland taten. Letztere Herren legten einen anderen Maßstab an, da sie stets mit Schleswig-Holsteinischer Markenbutten, sowie mit dänischer und holländischer Standardbutter Vergleiche anstellten. Die Kaufleute aus Deutschland können unsere Butter infolge des Zolls nicht mehr kaufen. Hoffen wir, daß der Export wieder in Gang kommt, sei es durch Erniedrigung des Zolls oder durch Erteilung erhöhter Exportprämien seitens des Staates. Dann werden auch wieder die Butterkaufleute aus Deutschland auf unseren Butterprüfungen mit Interesse vertreten sein und streng und gerecht unsere Butter prüfen. Eine scharfe Kritik kann uns nur von Vorteil sein, wenn wir damit erreichen, daß unser Bestreben nicht erlahmt, die Güte unserer Butter allmählich mehr und mehr der besten auf dem Weltmarkt ausschlaggebenden Butter anzugleichen. Also prüft streng, aber gerecht!

Die Ergebnisse der Butterprüfung waren folgende:

20 Punkte = 2,77 % der Gesamtbeteiligung: Molkereigenossenschaften Lednogóra und Wilkowyja;

19 Punkte = 18,05% d. G. Molkereigenossenschaften: Parlin-Dąbrowa, Dubielno, Królikowo Nowe, Kokocko, Komorzewo, Łobżenica, Mieścisko, Mogilno, Parzew, Podwęgierki, Szynych, Ostrowite, Owieczki.

18 Punkte = 31,95% d. G. Molkereien: Bydgoszcz, Budziszewko, Kijewo, Korytowo, Kostrzyn, Koźmin, Kruszewo, Kurki, Leszno, Lekno, Lubowo, Lunawy W., Murowana Goślina, Rakoniewice, Rogoźno, Przemysławki, Siemkowo, Silno, Sroczyn, Swarzędz, Szamotuły, Szubin, Waldowo,

17 Punkte = 26,38% d. G. Molkereien: Brzozowo, Dziewierzewo, Górzewo, Gromadno, Gruczno, Grudziądz, Janówiec, Ksiązki, Kłódzin, Mochy, Oborniki, Ośniszczewko, Pniewy, Rąbczyn, Śmigiel, Sokołowo Budzyńskie, Stolno, Wągrowiec, Wolsztyn,

16 Punkte = 12,50% d. G. 9 Molkereien,

15 Punkte = 2,78% d. G. 2 Molkereien,

14 Punkte = 5,56% d. G. 4 Molkereien,

100,00%

	Herbstprüfung 1932:	Frühjahrsprüfung 1933:
19—20 Punkte	= 16,40%	20,84%
17—18 „	= 52,00%	58,33%
15—16 „	= 26,00%	15,28%
unter 15 „	= 5,60%	5,55%
	100 %	100 %

Außer der Butterprüfung fand noch eine Käse- und Milchprüfung statt. Ueber die Käseprüfung, die nur sehr schwach beschickt war, sollen hier weiter keine Mitteilungen gemacht werden.

Zum ersten Mal in unserem Teilgebiet fand eine Milchprüfung statt, die auch von den 12 größten Konsummilch liefernden Molkereien Posens und Pommerellens beschickt war. Zugelassen zur Prüfung war hocherhitzte, dauererhitzte und im Platten-Erhitzer pasteurisierte Milch. Als Höchstpunktzahl waren 26 Punkte festgesetzt, die folgenden Molkereien gegeben werden konnten:

Mleczarnia Poznańska, Murowana Goślina und Wągrowiec,

25 Punkte: Zentralmolkerei Toruń,
24 Punkte: Leszno,
23 Punkte: Zentralmolkerei Grudziądz.

Die Milchprüfung kann als ein großer Erfolg für die veranstaltenden Verbände gebucht werden. Hoffen wir, daß sich die wenigen Außenseiter bei den späteren Prüfungen auch noch beteiligen werden!

Nach der Prüfung fand um 1 Uhr ein gemeinsames Mittagessen statt, bei dem Herr Verbandssekretär Weber vom Verband deutscher Genossenschaften den Prüfern für ihre Tätigkeit seinen Dank aussprach. Er betonte ferner den Wert der Zusammenarbeit der drei veranstaltenden Verbände und gab der Hoffnung Ausdruck, daß auch die späteren Prüfungen in gemeinsamer Arbeit zum Wohle der Milchwirtschaft durchgeführt werden mögen. Dann verlas Herr Molkereiinstruktor Lotz das Ergebnis der Butter-, Milch- und Käseprüfung. Da am Nachmittag die Versammlung des „Verbandes der Molkereifachleute" im Restaurant Bristol stattfand, wurde die Aussprache über die Butterprüfung zu Beginn dieser Versammlung verlegt. Der Vorsitzende des Verbandes, Herr Dir. Kroll-Posen, erteilte Herrn Molkereiinstruktor Lotz das Wort zu einem Vortrag über „Die Ursachen wiederholter unzulänglicher Qualität der Butter und deren Beseitigung". Der Vortragende führte aus, daß von seiten der Molkereien nicht nur wiederholt, sondern dauernd die Milchproduzenten bearbeitet werden müßten, nur süße Milch anzuliefern, zumal es jedem Landwirt bei gutem Willen und etwas Fleiß möglich ist, süße und saubere Milch zur Molkerei zu schicken. Die saure Milch ist ein ärgerer Feind, als die schmutzige Milch. Um die ganze Butterproduktion durch die saure Milch nicht zu verderben, werden sich manche Molkereien gezwungen sehen, getrennte Verbutterung einzuführen. Die unvollkommene Reinigung (besonders der Rahmleitungswege) ist mit ein Hauptfehler schlechter Qualität. Bakteriologisch unzulängliche Reinigung führte Vortragender vor, indem er Milchflaschen vorzeigte, die angeblich gut gereinigt waren, in denen aber doch auf einem als Nährboden hineingebrachten Bouillon-Agar Bakterien und Sporenbildner in großen Kolonien gewachsen waren, die mit dem bloßen Auge gesehen werden konnten. Ein Reinigungsmittel für Molkereigeräte muß drei Bedingungen erfüllen: 1. reinigend, 2. Bakterien tötend, 3. Korrosionsschutz enthalten, d. h., darf keine Metalle angreifen. Gewöhnliche Sodalösung genügt in den beiden letzten Fällen nicht, deshalb sind spezifische Molkerei-Reinigungsmittel, wie „Neomoskan" und „Trosilin" zu empfehlen, die im Verbrauch nicht teurer als Soda sind. Nach dem Vortrag zeigte Herr Dipl.-Landwirt Heuer von der Molkereizentrale die Reinigungsmittel vor und empfahl für jegliche Zementarbeiten im Molkereibetriebe den Zusatz von „Tricosal S. 3" zur Zementmischung gegen Milchsäureangriff. Nach Beendigung einer Diskussion trat der Verband der Molkereifachleute in seine feste Tagesordnung ein.

Im Namen der veranstaltenden Verbände:

Verband deutscher Genossenschaften in Polen.

Blocks für den Handel mit Kunstdünger.

Wir haben bereits in unserem Artikel „Künstliche Düngemittel" in Nr. 13 dieses Blattes vom 24. März darauf hingewiesen, daß unsere mit Kunstdünger handelnden Genossenschaften für die Käufer Bescheinigungen auszustellen verpflichtet sind. Den Vordruck haben wir inzwischen in Blockform herstellen lassen. Die Blocks enthalten 100 Doppelblätter, ein Blatt ist abtrennbar und dem Käufer auszuhändigen, während die Kopie im Block verbleibt. Ferner ist eine Anleitung über die Ausfüllung enthalten.

Es empfiehlt sich, den Bedarf an Blocks, die pro Stück 1,50 zł kosten, baldmöglichst bei uns anzufordern.

Verband deutscher Genossenschaften in Polen.
Verband landw. Genossenschaften in Westpolen.

Gesetze und Rechtsfragen

Einkommensteuererklärungen für das Jahr 1933

müssen bis zum 1. Mai d. J. abgegeben werden. Alle Mitglieder der W. L. G. wollen sich dieserhalb an die zuständige Geschäftsstelle wenden.

W. L. G., Volkswirtschaftliche Abteilung.

Bekanntmachungen

Generalversammlung des Züchterverbandes für das edle Pferd in Großpolen.

Der Züchterverband für das edle Pferd in Großpolen teilt mit, daß die Generalversammlung am Montag, dem 10. April um 16.30 Uhr im Sitzungssaale der Landwirtschaftskammer ul. Mickiewicza 33 mit nachfolgendem Tagungsprogramm stattfindet: 1. Eröffnung. 2. Verlesung des Protokolls der letzten Generalversammlung. 3. Tätigkeitsbericht für das Budgetjahr 1932/33. 4. Kassenbericht für das Budgetjahr 1932/33. 5. Entlastung des Vorstandes. 6. Bestätigung des Budgets für das Jahr 1933/34. 7. Antrag zur Führung von Zuchtbüchern gemäß der Verordnung des Landwirtschaftsministers (Monitor Polski Nr. 295, Pos. 390). 8. Mitgliederfragen. 9. Anträge zu Pferdeausstellungen im Jahre 1933. 10. Freie Anträge.

Verbot des Kartoffelanbaus in Hausgärten und auf Böden, die in der Nähe der Gehöfte liegen.

Aus verschiedenen an uns gerichteten Anfragen ersehen wir, daß viele Landwirte sich noch nicht darüber klar sind, ob die von den Starosteien erlassenen Verfügungen über das Verbot des Kartoffelanbaus in Hausgärten und auf Böden, die bis 30 m von Wohngebäuden entfernt sind, nur für die Gärten und Saatbeete der Deputatarbeiter oder allgemeine Gültigkeit haben. Wir möchten daher nach nochmaligen eingeholten Informationen bei maßgebenden Stellen hervorheben, daß sich dieses Verbot auf alle Gärten auf dem Lande und auf allen Flächen, die bis 30 m von Wirtschaftsgebäuden entfernt sind, bezieht. Wer trotzdem auf diesen Flächen Kartoffeln anbauen will, muß nach § 4 dieser Verfügungen um Erlaubnis beim zuständigen Starostwo nachsuchen. Wird dem Antrag stattgegeben, so kommen natürlich nur krebsfeste Sorten in Frage, die auf diesen Flächen angebaut werden dürfen. Solche Anträge auf Erteilung von Einwilligungen sind mit Stempelgebühren (im ganzen 10,50 Złoty) verbunden. Es besteht jedoch die Absicht, die Anträge von Stempelgebühren zu befreien. Wir hoffen, in der nächsten Nummer schon Näheres darüber berichten zu können.

W. L. G. Ldw. Abt.

Verordnung
über die
Kontrolle der Milch und deren Produkte.

(Dziennik Ustaw R. P. Nr. 19 vom 24. 3. 33.)

Auf Grund des Art. 8 Punkte a), b), d), e), g) der Verordnung des Staatspräsidenten vom 22. März 1928, betr. Kontrolle der Nahrungsmittel und Gebrauchsartikel (Dz. U. R. P. Nr. 36, Pos. 343) und des Art. 1 der Verordnung des Staatspräsidenten vom 21. Juni 1932, betr. Ueberweisung des Tätigkeitsbereiches des Innenministers in Angelegenheiten der öffentlichen Gesundheit an den Minister für Arbeit und öffentliche Fürsorge (Dz. U. R. P. Nr. 52, Pos. 493) wird folgendes angeordnet:

Teil I.
Allgemeine Bestimmungen.

§ 1. Den Vorschriften der vorliegenden Verordnung unterliegen:

1) Milch und ihre Produkte, die zum Verkauf bestimmt sind und in den Verkehr gebracht werden;

2) Kuhställe, die Milch erzeugen, welche zum Verkauf bestimmt ist oder in den Verkehr gebracht wird;

3) Räumlichkeiten, die zur Aufbewahrung sowie zur Vorbereitung der Milch für den Verkauf oder anderen Verkehr bestimmt sind, sowie Räume, die zum Großverkauf der Milch dienen;

4) Produktionsstätten, in denen die Verarbeitung der Milch zu Milchprodukten stattfindet, welche für den Verkauf bestimmt sind oder in den Verkehr gebracht werden;

5) Läden, in denen der Verkauf von Milch und ihrer Produkte stattfindet, sowie die Lieferung ins Haus und der Straßenhandel mit diesen Produkten;

6) alle Gefäße und Geräte, die für Milch und ihre Produkte gebraucht werden, welche für den Verkauf bestimmt sind oder in den Verkehr gebracht werden.

§ 2. (1) Unter der Benennung „Milch", ohne Bezeichnung der Tiergattung, von welcher sie stammt, versteht man Kuhmilch.

(2) Die Milch anderer Tiere (Ziege, Schaf, Stute) darf nur unter der eigentlichen Bezeichnung verkauft werden.

(3) Für den Handel wird zugelassen:

1) a) Vollmilch,
   b) Vorzugsvollmilch,
2) Magermilch.

(4) Unter „Vollmilch" und „Vorzugsvollmilch" versteht man die Milch, die nach dem vollständigen Ausmelken der Kühe erhalten wird und welcher nichts beigemischt und von welcher nichts abgenommen wurde.

(5) „Vollmilch", die für den Verkauf bestimmt ist oder in den Verkehr gebracht wird, muß wenigstens 3% Fett enthalten. „Vollmilch" mit weniger als 3% Fettgehalt kann als „Vollmilch" zum Verkauf zugelassen oder in den Verkehr gebracht werden mit ausdrücklicher Bezeichnung des geringeren Fettgehaltes, sofern dieser geringere Fettgehalt durch natürliche Bedingungen verursacht wird (z. B. Rasse, Futterart). Um festzustellen, daß der Fettgehalt der Milch unterhalb 3% durch natürliche Bedingungen verursacht wird, kann in jedem Falle auf Wunsch und auf Rechnung des Verkäufers bzw. des Produzenten durch Behörden oder durch Kontrollorgane eine Stallprobe durchgeführt werden.

Die Bestimmung über den prozentualen Fettgehalt der Milch betrifft nicht solche Milch, welche von der Produktionsstelle unmittelbar zur Verarbeitungsstätte zwecks Verarbeitung geschafft wird unter der Bedingung, daß die die Milch fahrende oder tragende Person auf Verlangen der Behörde oder eines Kontrollorganes beweist, daß die getragene bzw. gefahrene Milchmenge (Literzahl) durch den betreffenden Produzenten zur Verarbeitungsstelle geliefert wird.

(6) „Vorzugsvollmilch" ist Vollmilch, welche:

a) aus Kuhställen stammt, die unter ständiger veterinärer Aufsicht stehen und in mustergültiger Reinheit gehalten werden;

b) ständig in einer Temperatur unter 12° aufbewahrt wird;

c) wenigstens 3,2% Fett enthält;

d) höchstens 1 mg Verunreinigungen in einem Kubikzentimeter enthält;

e) höchstens 250 000 Bakterien in 1 Kubikzentimeter enthält;

f) nur in verkapselten Flaschen mit der Bezeichnung des Melkdatums auf den Etiketten verkauft wird.

(7) Unter „Magermilch" versteht man die Milch, von welcher das Fett teilweise oder gänzlich abgenommen wurde.

(8) Das Fett darf der Milch nicht entzogen werden, die als Vollmilch zum Verkauf bestimmt ist oder in den Verkehr gebracht wird und mehr Fett enthält, als die vorgeschriebene Minimalnorm angibt.

§ 3. Unter der Bezeichnung „Milchprodukte" versteht man: saure Milch (dicke Milch), Sahne, Schlagrahm, Quark, Käse, Butter, Kefir, Yoghurt, Kumys, sterilisierte, homogenisierte, pasteurisierte, verdickte (kondensierte) und pulverisierte Milch usw.

§ 4. (1) Unter der Bezeichnung „saure Milch" (dicke Milch) versteht man das Produkt, das man aus Milch erhält, welche der selbsttätigen Fermentation der Milchsäure unterliegt oder in welcher diese Fermentation vermittels Reinkulturen hervorgerufen wird.

(2) Saure Milch (dicke Milch) hat den Bedingungen, welche für die Milch im allgemeinen gestellt werden (§§ 2, 18, Abs. 3, 21, Abs. 1) zu entsprechen.

(3) Unter der Benennung „Sahne" (śmietanka), „Rahm" (śmietana) ist die obere Schicht zu verstehen, die von der Milch (süße und saure) abgeschöpft bzw. vermittels Zentrifuge abgezogen wird.

(4) Gewöhnlicher Rahm (śmietanka zwykła) hat wenigstens 10% Fett zu enthalten, Schlagrahm (śmietanka kremowa) — 35%.

(5) Rahm (śmietana) muß wenigstens 22% Fett enthalten.

§ 5. (1) Unter der Bezeichnung „abgekochte Milch" versteht man die Milch, die einem mehrmaligen Sieden unterworfen wurde.

(2) Unter der Bezeichnung „sterilisierte Milch" versteht man die Milch, aus welcher die lebenden Mikroorganismen und deren Keime vermittels hoher Temperatur entfernt wurden.

(3) Unter der Bezeichnung „pasteurisierte Milch" versteht man die Milch, in welcher die Kleinlebewesen mit Ausnahme der Keime vermittels hoher Temperatur entfernt wurden und welche unmittelbar darauf gekühlt wurde. Pasteurisierte Milch darf als solche nach Ablauf von 24 Stunden vom Zeitpunkt des Pasteurisierens an nicht verkauft werden; sofern jedoch diese Milch in einem Kühlraum (Eiskeller) in einer entsprechenden niedrigen Temperatur aufbewahrt wird, kann diese Zeit bis auf 36 Stunden verlängert werden.

(4) Unter der Bezeichnung „homogenisierte Milch (Rahm)" versteht man die Milch (Rahm), in welcher die Fettkügelchen auf die Weise zerschlagen wurden, daß sie eine dauerhafte Emulsion bilden, aus welcher das Fett sich nicht mehr selbst absondern kann.

(5) Unter der Benennung „verdickte Milch" (kondensierte) versteht man die Milch, die in einer Leere bei niedriger Temperatur unter Zugabe von Zucker oder auch ohne Zucker verdickt wurde.

(6) Unter der Bezeichnung „pulverisierte Milch" versteht man die Milch, welche in dem Maße verdickt wurde, daß der Wassergehalt in ihr nicht mehr als 8% beträgt.

(7) Unter der Bezeichnung „Kefir", „Yoghurt" versteht man die Produkte, welche aus Voll- oder Magermilch erhalten werden, die einer eigenen Fermentation unterworfen wurde; unter der Bezeichnung „Kumys" ein Produkt, das aus Stutenmilch erhalten wird, die ebenfalls einer eigenen Fermentation unterliegt.

(8) Andere Beimischungen zu diesen Produkten mit Ausnahme von Zucker und speziellen Fermentstoffen für jedes dieser Produkte sind verboten.

§ 6. (1) Unter der Benennung „Butter" versteht man ein ausschließlich aus Kuhmilch auf dem Wege mechanischer Tätigkeiten erhaltenes Fettprodukt.

(2) Die Bezeichnung „Butter" bleibt ausschließlich nur für dieses Produkt vorbehalten.

(3) Die Butter hat wenigstens 82% Fett zu enthalten. Der Wassergehalt der Butter darf höchstens 16% betragen. Der Gehalt an Kochsalz in gesalzener Butter darf höchstens 3% betragen. Der Säuregehalt der ungesalzenen Butter (Methode Kötstorfer) hat höchstens 5° zu betragen.

(4) Ausgelassene Butter darf höchstens Spuren von Wasser enthalten.

(5) Ausgelassene, gesalzene Butter darf höchstens 5% Salz enthalten.

(6) Gesalzene Butter muß im Verkaufe entsprechend bezeichnet sein (deklariert).

(7) Buttermilch ist eine milchige Flüssigkeit, die nach der Produktion von Butter verbleibt.

§ 7. (1) Unter der Bezeichnung „Käse" versteht man ein Produkt, das aus Milch oder Rahm erhalten wird, durch Absonderung der festen Teile auf dem Wege einer natürlichen Säuerung bzw. durch Wirkung des Labfermentes.

(2) Quarkkäse darf höchstens 65% Wasser enthalten.

Rahmkäse muß in der Trockensubstanz wenigstens 50% Fett enthalten.

Fettkäse muß wenigstens in der Trockensubstanz 40% Fett enthalten.

Halbfettkäse muß in der Trockensubstanz wenigstens 20% Fett enthalten.

Magerkäse muß in der Trockensubstanz wenigstens 10% Fett enthalten.

(3) Aus der Milch anderer Tiere erhaltener Käse sowie Markenkäse (Emmentaler, Holländischer usw.) müssen im Verkauf entsprechend bezeichnet sein.

(4) Hartkäse hat auf der Verpackung bzw. auf dem Etikett die Bezeichnung des prozentmäßigen Fettgehaltes in der Trockensubstanz aufzuweisen.

§ 8. Milch und Milchprodukte, die für die Gesundheit schädlich, verdorben, nachgeahmt, gefälscht, fälschlich bezeichnet sind, zu verkaufen oder in den Verkehr zu bringen, ist verboten, insbesondere:

a) Milch:

1) von kranken Kühen;
2) von Kühen in den letzten Tagen vor dem Kalben und in den ersten Tagen nach dem Kalben (Biestmilch);
3) die verunreinigt ist, einen sichtbaren Satz gibt, krankheitserzeugende Bakterien enthält sowie in einer Milchmenge, die kleiner als 1 Kubikzentimeter ist, Coli-Bakterien aufweist;
4) von anormaler Färbung, Geschmack, Geruch und Konsistenz;
5) die einen größeren Säuregehalt aufweist und also die Kochprobe nicht besteht, sofern davon der Käufer vorher nicht benachrichtigt wurde;
6) die irgendwelche Beimischungen enthält, auch wenn diese für die Gesundheit unschädlich sind (z. B. Wasser, Eis), sowie konservierende oder färbende Bestandteile;
7) die weniger als 3% Fett enthält und zum Verkauf oder in den Verkehr ohne eigentliche Bezeichnung (§ 21) gebracht wird;

b) Milchprodukte:

1) die mechanisch verunreinigt sind;
2) ein regelwidriges Aussehen haben;
3) unnatürlichen Geschmack und Geruch aufweisen;
4) fremde Fette enthalten;
5) konservierende Mittel mit Ausnahme von Kochsalz aufweisen;
6) eine Beimischung an Bestandteilen enthalten, welche die normale Zusammensetzung der Produkte verändert oder deren Gewicht vergrößert bzw. eine schlechte Gattung derselben vortäuscht;
7) die mit unzulässigen Färbemitteln gefärbt sind.

Teil II.

Produktionsstätten von Milch und ihrer Produkte, die zum Verkauf bestimmt sind oder in Verkehr gebracht werden.

§ 9. Den Bau von Kuhställen sowie die technischen und sanitären Bedingungen, denen die Kuhställe entsprechen müssen, bestimmt die Verordnung des Staatspräsidenten vom 16. 2. 1928 betr. das Baurecht und die Bebauung von Siedlungen (Dz. U. R. P. Nr. 23, Pos. 202).

§ 10. (1) Kuhställe, in denen Milch zum Verkauf oder zu anderem Verkehr erzeugt wird, müssen hell, gehörig gelüftet und mit undurchlässigen Fußböden versehen sein, oder wenigstens Tennen aufweisen und Abflüsse mit entsprechendem Gefälle besitzen. Diese Kuhställe sowie die Krippen und Gefäße zum Tränken der Kühe müssen in gehöriger Reinheit und Ordnung gehalten werden. Die Wände, die Decke und die Krippen sind je nach Notwendigkeit zu weißen, jedoch nicht seltener als zweimal im Jahre.

(2) Die Kühe in den Ställen sind in mustergültiger Reinheit zu halten. Als Streumaterial ist reines Material, das gleichzeitig leicht die Auswürfe auffaugt, zu verwenden. Zum Tränken der Kühe in den Ställen, zum Waschen der Geräte, die zu diesem Zwecke Verwendung finden, und zum Waschen der Krippen ist nur Wasser zu verwenden, das als Trinkwasser für Menschen in Frage kommt.

(3) In Stadtgemeinden, Kurorten, die den Charakter der öffentlichen Gemeinnützigkeit tragen, sowie in Kurorten, Fabriksiedlungen und Arbeitersiedlungen darf der Dung (Mist), wenn auf dieselben die Bauvorschriften für Stadtgemeinden ausgedehnt werden (Art. 414 und 415 der Verordnung des Staatspräsidenten vom 16. 2. 1928 über das Baurecht und die Bebauung von Siedlungen Dz. U. R. P. Nr. 23, Pos. 202), nicht in den Kuhställen gehalten werden, welche Milch erzeugen, die zum Verkauf bestimmt ist oder in den Verkehr gebracht wird.

§ 11. (1) Das Melken hat so zu erfolgen, daß die Milch dabei vor Verunreinigung gesichert ist. Das Euter und die Striche sind vor dem Melken mit warmem Wasser zu waschen, sorgfältig und rein zu trocknen. Die Melkerinnen (Melker) haben sich vor dem Melken die Hände sorgfältig mit warmem Wasser, Seife und Bürste zu waschen. Die erste Milch beim Melken ist in einem besonderen Gefäße aufzufangen und muß von dem Gebrauch für Menschen ausgeschlossen werden.

(2) Die Apparate zum mechanischen Melken sind nach jedesmaligem Gebrauch genau zu reinigen und ständig in mustergültiger Sauberkeit zu halten.

(3) Die Milch nach dem Melken muß unverzüglich filtriert und gekühlt werden. Das Kühlen und das Aufbewahren der Milch im Kuhstall ist verboten.

§ 12. (1) Räumlichkeiten, die dazu bestimmt sind, die Milch aufzubewahren, sowie für den Verkauf und für den anderen Verkehr vorzubereiten, sowie Räumlichkeiten für den Großverkauf von Milch müssen vollständig isoliert sein von Abtritten, Kuhställen, Pferdeställen, Schweineställen, Dunggruben und Misthaufen.

(2) Diese Räume dürfen auch nicht unmittelbar mit der Wohnung in Verbindung stehen oder als Wohnraum bzw. Ruheraum dienen. Sie müssen hell, kühl, trocken, gehörig gelüftet sein, einen dichten, undurchlässigen Fußboden besitzen. Die Wände müssen glatt, mit heller Oelfarbe gestrichen oder geweißt sein und wenigstens bis zur Höhe von 2 m eine helle Oelwandeinfassung bzw. eine Einfassung aufweisen, die aus leicht abwaschbarem Material bestehen kann. Diese Räume müssen mit gutem Trinkwasser für Menschen versehen sein, laufendes Wasser zum Waschen der Geräte, Seife und Handtuch zum Waschen der Hände sowie Wasserspucknäpfe besitzen.

(3) Die zu öffnenden Fenster sind im Sommer durch dichte Drahtnetze zu sichern.

(4) Diese Räume haben Abflüsse aufzuweisen, die wenigstens 5 m weit durch einen gedeckten Kanal abgeleitet bzw. direkt an die Kanalisation angeschlossen sind.

(5) Die Räume sind in mustergültiger Reinheit zu halten, und die Milch ist vor allen Verunreinigungen zu schützen.

(6) Es ist nicht gestattet, irgendwelche Haustiere darin zu halten oder hereinzuführen.

§ 13. (1) Produktionsstätten, d. h. Räume, in denen die Milch zu Milchprodukten verarbeitet wird, welche zum Verkauf bestimmt sind oder in den Verkehr gebracht werden, dürfen nicht in Kellerräumen untergebracht sein. Sie müssen wenigstens in einer Entfernung von 5 m von allgemeinen, kanalisierten Abtritten gelegen sein, bei Kuh-, Pferde- und Schweineställen, Dunggruben, Misthaufen und nichtkanalisierten Abtritten muß diese Entfernung wenigstens 10 m betragen. Die Bestimmung über die Kellerräume findet keine Anwendung in bezug auf Herstellungsstätten, die in einem Gebäude untergebracht sind, das besonders zur Herstellung von Milchprodukten bestimmt und in die Erde eingelassen ist zwecks Vermeidung von Sonnenbestrahlung, sofern andere Bedingungen dem nicht im Wege stehen.

(2) Das Lokal der Produktionsstätte muß wenigstens aus drei Räumen bestehen, wovon einer insbesondere zum Waschen der Gefäße bestimmt sein und einen Ausguß besitzen muß. In diesem Raume kann der Kessel untergebracht sein. Die Bestimmung, welche drei Räume fordert, findet keine Anwendung auf die Rahmstation als Filiale der Produktionsstätte.

(3) Produktionsstätten, in denen die Milch zu Milchprodukten verarbeitet wird, die zum Verkauf bestimmt sind oder in den Verkehr gebracht werden, sollen Einrichtungen zur Aufbewahrung der Vorräte von Milch und ihrer Produkte in kühler Temperatur (Kühlräume, Eiskeller) besitzen, bzw. reine, trockene, luftige Räume (Keller) mit undurchlässigem Fußboden oder wenigstens Stampffußboden. Die darin aufbewahrten Produkte müssen vor allen Verunreinigungen oder Infektion, insbesondere durch Insekten oder Tiere usw. gesichert sein.

(4) Die Bestimmungen des § 12, Abs. 2—6, § 20 und 21 finden entsprechende Anwendung in Produktionsstätten der Milchprodukte, die für den Verkauf bestimmt sind oder in den Verkehr zum Konsum gebracht werden. Alle Tätigkeiten, die mit der Verarbeitung der Milch in Verbindung stehen, haben so zu erfolgen, daß die Milch und ihre Produkte vor Verunreinigungen gesichert sind.

(5) Die Bestimmungen der Absätze 1 und 2 des vorliegenden Paragraphen und § 12, Abs. 1, 2, 4 finden keine Anwendung in bezug auf Produktionsstellen der Milchprodukte: saure Milch, Schlagrahm, Rahm, Quark, Butter und Käse, die aus einer Tagesmilchmenge produziert werden, welche 200 Ltr. Milch nicht überschreitet, sofern diese Milch aus einem Kuhstalle stammt, der mit der Landwirtschaft des Produzenten in Verbindung steht. Diese Produktionsstätten müssen jedoch hell, trocken, gehörig gelüftet sein, einen trockenen undurchlässigen Fußboden oder wenigstens eine Tenne besitzen, geweißte Wände, außerdem einen genügenden Vorrat an gutem Trinkwasser für Menschen, zum Waschen von Geräten und Händen sowie Seife und ein Handtuch.

Teil III.

Der Verkauf der Milch und ihrer Produkte sowie andere Arten, sie in den Verkehr zu bringen.

§ 14. (1) Zum Transport bestimmte Milch muß entsprechend gekühlt sein. Gefäße mit Milch, die zum Verkauf bestimmt ist oder in den Verkehr gebracht wird, sind während des Transports mit Deckeln, welche die Milch vor Verunreinigung schützen, dicht verschlossen zu halten und müssen ausdrücklich mit Namen und Adresse des Eigentümers der Milch versehen sein.

(2) Gefäße mit Milch, die zum Verkauf oder den Verkehr bestimmt ist, müssen während des Transports in Güter- oder Gepäckwaggons oder Lastautos außerdem plombiert sein. Dasselbe bezieht sich auf Gefäße mit Milch, welche auf andere Art und Weise transportiert wird, sofern die Menge der einmalig transportierten Milch 30 Ltr. übersteigt.

(3) Es ist verboten, Materialien, die die Milch verunreinigen könnten (z. B. Drucksachen oder Makulatur, Stroh, Heu, Lappen usw.) als Deckel zu verwenden oder zur Abdichtung von Deckeln zu benutzen, ebenso ist die Verwendung solcher Gummiringe verboten, welche Metallverbindungen enthalten, die gesundheitsschädlich sind, insbesondere schädliche Verunreinigungen über 1%. Gummiringe sind vor jedem Gebrauch sorgfältig abzuwaschen.

(4) Wagen und Autos, die zum Transport von Milch und ihrer Produkte gebraucht werden, sind rein zu halten. Es ist nicht gestattet, mit Wagen, Autos, auf welchen Milch und Milchprodukte oder Gefäße dieser Produkte transportiert werden, kranke Personen, Tiere und Lumpen, Kehricht, Küchenabfälle usw., die die Milch bzw. die Milchgefäße verunreinigen können, zu befördern.

§ 15. (1) Milch und ihre Produkte, die zum Verkauf oder den Verkehr bestimmt sind, sind gegen jegliche Verunreinigungen und Infektionen (Staub, Insekten usw.) zu schützen und an einem Orte aufzubewahren, der vor der Wirkung der Sonnenstrahlen geschützt ist; insbesondere ist Milch (Sahne, Schlagsahne) in zugedeckten Gefäßen aufzubewahren. Verkaufsstellen von Milch und ihrer Produkte sind von den Käufern abzugrenzen.

(2) Läden, in denen der Verkauf von Milch und ihren Produkten stattfindet, haben den Vorschriften des § 12, Abs. 2, 3, 5 und den Vorschriften des § 13, Abs. 1 und 3 zu entsprechen.

(3) Es ist verboten, in Läden mit Milch und Milchprodukten solche Produkte zu führen, die nachteilig auf die Milch und ihre Produkte wirken können.

(4) In Lebensmittelgeschäften, in welchen der Handel mit Milch und Milchprodukten einen Nebenzweig des Unternehmens bildet, ist für diese Produkte ein besonderer Platz einzuräumen, weiter ab von den anderen Lebensmitteln, wobei die Milch nur in geschlossenen Gefäßen (Flaschen) verkauft werden darf.

(5) In Läden, in welchen der Verkauf von Milch und Milchprodukten getätigt wird, dürfen keine Haustiere gehalten werden. An der Tür dieser Läden ist eine ausdrückliche Aufschrift: „Das Mitbringen von Hunden ist verboten!", anzubringen.

(6) Zum Einpacken von Butter, Käse usw. ist reines Pergament-, Wachs- oder Zelluloid-Papier zu verwenden, außerdem kann zu Käse Aluminium- oder Staniolpapier — letzteres darf kein Blei enthalten — verwendet werden. Das Einpacken von Butter und Käse in Lappen ist verboten.

§ 16. (1) Im Sinne dieser Verordnung versteht man unter Austragshandel mit Milch und ihren Produkten den Verkauf der Milch und ihrer Produkte:

a) mit Zustellung ins Haus,
b) auf Märkten, Plätzen und Straßen.

(2) Der Verkauf von Milch und Rahm mit Lieferung ins Haus ist nur in besonderen verschlossenen Gefäßen, welche die Milch (Rahm) vor Verunreinigungen schützen und welche mit einer ausdrücklichen, nicht zu beseitigenden Aufschrift, die den Vornamen, Familiennamen und die Adresse des Eigentümers der Milch enthält, gestattet.

(3) Der Verkauf von Milch und Rahm auf Märkten, Plätzen und auf Straßen ist nur aus geschlossenen und mit Hähnen versehenen (Wagen mit Hahn) Gefäßen gestattet. Auf den Gefäßen ist eine ausdrückliche nichtabzuwaschende Aufschrift anzubringen, welche enthalten muß: den Vornamen, den Familiennamen und die Adresse des Milcheigentümers.

(4) Die zuständigen Behörden werden für den Verkauf von Milch und ihrer Produkte auf Märkten und Plätzen speziell zu diesem Zwecke hergerichtete Standplätze bestimmen.

(5) Der Verkauf der Milch und Milchprodukte in Höfen, Torwegen, Hausfluren und ähnlichem ist verboten.

(6) Die Vorschriften des § 14, Abs. 1, 3, 4, § 15, Abs. 6 und des § 17 finden entsprechende Anwendung beim Verkauf der Milch und ihrer Produkte im Straßenhandel und mit Lieferung ins Haus.

§ 17. Wenn die Milch nicht unmittelbar im durch den Produzenten plombierten Gefäß verkauft wird, ist der Verkäufer ebenfalls dafür verantwortlich, daß die Milch der Bezeichnung, unter welcher sie verkauft wird, entspricht.

Teil IV.

Die Bezeichnung der Milchprodukte.

§ 18. (1) Milchprodukte, die sich im Verkauf oder im Verkehr in Verpackung befinden, müssen auf den Etiketten aufweisen: die Benennung, die Art des Produktes, die Firma des produzierenden oder verpackenden Unternehmens und ihren Sitz. Die Bezeichnung des Produktes hat seiner Art zu entsprechen oder dem Produkte, aus welchem es produziert wurde.

(2) Auf den Flaschen mit Kefir, Yoghurt, Kumys sowie mit pasteurisierter und homogenisierter Milch muß außerdem noch das Datum der Zubereitung angebracht sein.

(3) Aus Magermilch oder aus anderer als Kuhmilch hergestellte Produkte müssen entsprechend bezeichnet sein.

Teil V.

Gefäße und Vorrichtungen für Milch und Milchprodukte, die zum Verkauf oder für anderen Verkehr bestimmt sind.

§ 19. (1) Alle Gefäße und Apparate für Milch und Milchprodukte, u. zw.: Melkfässer, Kübel, Kannen, Bottiche, Filtriersäcke (Siebe), Kühler, Rührstöcke, Schöpfkellen, Maße, mechanische Melkapparate, automatische Vorrichtungen zum Abmessen der Milch, Zentrifugen zum Abziehen des Rahms sowie alle Vorrichtungen und Gefäße, in welchen die Verarbeitung, Aufbewahrung und der Verkauf der Milch und der Milchprodukte erfolgt, dürfen nur aus solchem Material gefertigt sein, welches durch Berührung mit der Milch und den Milchprodukten nicht deren Eigenschaften ändert.

(2) Metallgefäße, mit Ausnahme von Aluminiumgefäßen, müssen sorgfältig verzinnt oder emailliert sein. Die Innenverzinnung dieser Gefäße darf Verunreinigungen über 1% nicht enthalten. Dasselbe betrifft die Metallteile in den Melkapparaten und Vorrichtungen zum Messen der Milch.

(3) Stein-, Lehmgefäße und emaillierte Gefäße müssen eine Glasur bzw. Emaille aufweisen, die gleichmäßig ausgebrannt und unbeschädigt ist.

(4) Die Glasur der Stein- und Lehmgefäße sowie die Emaille der Metallgefäße dürfen keinen Zink, Antimon und Arsen enthalten; Blei hingegen dürfen sie nur eine solche Menge enthalten, welche nach halbstündigem Kochen mit 4%iger Essigsäure nicht in Lösung übergeht.

(5) Es ist verboten, für die Milch und die Milchprodukte Gefäße sowie Vorrichtungen zu verwenden, welche verrostet sind, beschädigte Verzinnung, Glasur und Emaille aufweisen.

(6) Holzgefäße dürfen zur Aufbewahrung und zum Ausfahren der Milch nicht verwandt werden.

(7) Milchflaschen müssen aus hellem, durchsichtigem Glas gefertigt sein und sofort nach ihrer Füllung mit Milch dicht abgeschlossen werden; sofern sie keine mechanischen Verschlüsse haben, müssen sie vermittels neuer Korken, die durch Kochen steril gemacht wurden, bzw. vermittels Kapseln oder Pappscheiben verschlossen werden. Die Metallkapseln dürfen keine Verunreinigungen über 1% enthalten. Die Kapseln und Pappscheiben sind nach einmaligem Gebrauch zu vernichten.

(8) Gefäße für verdickte Milch bzw. für Milch in Pulverform müssen den Vorschriften, die in Abs. 1, 2 und 5 dieses Paragraphen genannt sind, entsprechen.

§ 20. (1) Alle Gefäße und Vorrichtungen, die beim Melken, Filtrieren, Kühlen, Abmessen, Aufbewahren, Transport und beim Verkauf der Milch gebraucht werden, sind in mustergültiger Sauberkeit zu halten; zu diesem Zwecke sind sie nach jedesmaligem Gebrauche auszubrühen oder mit heißem Wasser unter Zugabe von Soda oder Kalkmilch zu waschen und nachher mit reinem Wasser auszuspülen, später zu lüften und zu trocknen. Zum Waschen darf nur Wasser Verwendung finden, das als Trinkwasser für Menschen geeignet ist.

(2) Der Gebrauch von Bleischrot zum Waschen der Flaschen ist verboten.

(3) Milchgefäße müssen dicht anliegende Deckel besitzen und, mit Ausnahme der Flaschen, breite Oeffnungen, die eine genaue Reinigung ermöglichen.

(4) Die Schöpfkellen und Rührstöcke zum Abmessen und zum Mischen der Milch sollen mit langen Griffen versehen sein.

(5) Gefäße, die für Milch bestimmt sind, dürfen für andere Zwecke nicht benutzt werden.

§ 21. (1) Gefäße, die zum Transport, zur Aufbewahrung an Verkaufsstellen sowie zum Verkauf oder anderem Verkehr von Vollmilch benutzt werden, die weniger als 3% Fett enthält, Magermilch oder Milch anderer Tiere (Ziege, Schaf, Stute), müssen deutliche und sichtbare Aufschriften tragen, welche die Art der darin enthaltenen Produkte bezeichnen.

(2) Diese Aufschriften müssen in Metalltäfelchen eingedrückt sein, welche ständig an den Gefäßen befestigt sind, oder direkt auf den Gefäßen mit Farbe gemalt sein, die sich nicht abwaschen läßt.

(3) Gefäße mit Vollmilch, die weniger als 3% Fett enthält, müssen eine Aufschrift tragen, welche die Worte: „Vollmilch" enthält und den in der Milch enthaltenen Fettgehalt angibt. Auf Flaschen mit solcher Milch muß diese Aufschrift auf Etiketten angebracht sein.

(4) Gefäße mit Magermilch müssen außer der ausdrücklichen Aufschrift „Magermilch" an dem oberen Teile nach außenhin einen mit blauer Oelfarbe gemalten Streifen von wenigstens 3 cm Breite, der rings um das Gefäß läuft, aufweisen. Solch ein Streifen von 1 cm Breite sowie die Aufschrift „Magermilch" können auf Flaschen mit solcher Milch auf Etiketten angebracht sein.

(5) Gefäße mit gekochter Milch müssen im Verkauf entsprechend gekennzeichnet sein.

(6) Milch, welche ohne besondere Kennzeichen in den Verkehr gebracht wird, gilt als Vollmilch mit einem Fettgehalt von wenigstens 3%.

Teil VI.

Vorschriften für das bei der Milch und bei Milchprodukten beschäftigte Personal.

§ 22. (1) Beim Melken der Milch, Auseinandergießen, Aufbewahren, Transport und Verkauf von Milch und Milchprodukten, die zum Verkauf oder zu anderem Verkehr bestimmt sind, sowie bei der Fabrikation von Milchprodukten können nur gesunde Personen, insbesondere solche, die von keiner gefährlichen ansteckenden Krankheit oder Schwindsucht in einem für die Umgebung gefährlichen Form, einer ansteckenden oder Ekel hervorrufenden Hautkrankheit behaftet sind, sowie Personen, die mit ansteckenden Kranken nicht in Berührung kommen, beschäftigt werden.

(2) Wenn sich Erscheinungen ansteckender Krankheiten zeigen oder wenn festgestellt wird, daß Personen, die mit Tätigkeiten bei der Milch und ihrer Produkte beschäftigt sind, Träger von Krankheitserregern sind, ist der Eigentümer des Unternehmens verpflichtet, die kranke Person von dieser Arbeit auszuschließen.

(3) Die in Abs. 1 dieses Paragraphen genannten Personen sind verpflichtet, reine Kleidung zu tragen und mustergültige Sauberkeit bei der Arbeit walten zu lassen. Die mit dem Melken, Auseinandergießen und mit der Aufbewahrung der Milch und ihrer Produkte beschäftigten Personen haben außerdem während der Arbeit reine Schürzen und Mützen oder Kopftücher zu tragen.

Teil VII.

Schlußvorschriften.

§ 23. Die Vorschriften dieser Verordnung finden gleichfalls auf Milch und ihre Produkte Anwendung, die aus dem Ausland und aus Gebieten eingeführt werden, in denen diese Verordnung nicht gilt.

§ 24. Die Bestimmungen dieser Verordnung, die die einzelnen Orte der Produktion und des Verkaufs von Milch und ihrer Produkte betreffen, müssen an einer sichtbaren Stelle in den Oertlichkeiten ausgehängt werden, die in § 1, Punkt 3, 4 und 5 bezeichnet sind.

§ 25. (I). Die Produktionsstätten von Milchprodukten (§ 13), die Läden und Oertlichkeiten zum Großhandel mit Milch, die im Augenblicke des Inkrafttretens dieser Verordnung bestehen, müssen an die Vorschriften dieser Verordnung im Laufe von 9 Monaten vom Tage ihres Inkrafttretens an mit den im § 26 genannten Ausnahmen angepaßt werden, andernfalls unterliegen sie der Schließung.

§ 26. (I). Die Fristen der Ausführung der Bestimmungen:

a) § 13, Abs. 1, erster Satz, Abs. 2, erster Satz, im Verhältnis zu den im Augenblick des Inkrafttretens dieser Verordnung bestehenden Produktionsstätten von Milchprodukten;

b) § 13, Abs. 1, erster Satz, im Verhältnis zu den im Augenblick des Inkrafttretens dieser Verordnung bestehenden Läden zum Verkauf von Milch und ihren Produkten (§ 15, 2);

c) § 16, Abs. 2 und 3, betr. den Verkauf von Milch und Rahm mit Lieferung in die Wohnungen in besonderen geschlossenen Gefäßen, sowie den Verkauf von Milch und Rahm auf Märkten, Plätzen und Straßen aus geschlossenen Gefäßen, die mit Hähnen versehen sind, wird die Wojewodschaftsbehörde der allgemeinen Verwaltung in den einzelnen Fällen abhängig von den örtlichen, wirtschaftlichen und technischen Bedingungen bestimmen.

(II). Die Wojewodschaftsbehörde der allgemeinen Verwaltung ist außerdem berechtigt, Ausnahmen zuzulassen:

a) im Verhältnis zu den Stellen, die Milch zum Verkauf oder anderem Verkehr produzieren, in denen mit Rücksicht auf die wirtschaftlichen Interessen die Unterhaltung der Kühe auf dem Dünger angezeigt ist, betr. der Anforderungen an die Einrichtung der Abflüsse (§ 10, 1);

b) in Sachen der Benutzung von Holzgefäßen zur Aufbewahrung und Beförderung von Milch in Gebirgsgegenden (§ 19, 6).

§ 27. Diese Verordnung tritt 3 Monate nach der Veröffentlichung in Kraft. Gleichzeitig verlieren alle bisherigen Vorschriften in den Sachen, die durch diese Verordnung geregelt worden sind, ihre Gültigkeit.

Verband deutscher Genossenschaften in Polen.
Verband landw. Genossenschaften in Westpolen.

Die Tätigkeit der Molkereigenossenschaften im Monat Februar 1933.

Milcheinlieferung:
Februar 33: 9 318 994 kg Durchschnittsfettgehalt: 3,12%
Januar 33: 9 836 986 kg Februar 32: 8 603 532 kg

Frischmilchverkauf:
Februar: 721 600 kg im Durchschnitt zu 15,8 gr/kg
Januar: 789 473 kg im Durchschnitt zu 16 gr/kg

Versandmilch:
Februar: 204 985 kg im Durchschnitt zu 13,5 gr/kg
Januar: 215 345 kg im Durchschnitt zu 13,7 gr/kg

Butterproduktion:
Februar 33: 303 380 kg, Januar 33: 235 208 kg,
Februar 32: 264 166 kg.
Den Lieferanten wurde berechnet: 32 265 kg
zu einem Durchschnittspreise von 2,43 zł/kg
zu einem Höchstpreise von ...... 3,00 zł/kg
zum niedrigsten Preise von ..... 2,05 zł/kg
Inlandsverkauf: 284 487 kg
Großhandelspreis im Durchschnitt: Februar 33: 2,40 zł/kg
Januar 33: 2,31 zł/kg Februar 32: 3,59 zł/kg
Großhandelspreis am höchsten: 2,55 zł/kg, am niedrigsten 2,05 zł/kg
Kleinhandelspreis im Durchschnitt: 2,73 zł/kg

Milchbezahlung:
b. unentgeltl. Magermilchrückgabe: Febr. 33: 2,43 gr/Fett%
Januar 33: 2,35 gr/Fett% Febr. 32: 3,36 gr/Fett%
Höchstpreis 32: 3,00 gr/Fett% niedrigst. Preis: 2,00 gr/Fett%

Magermilch:
der Molkerei überlassen, wurde vergütet im Durchschnitt mit 2 gr/kg. Bei restloser (70—90%) Magermilchrückgabe wurden pro Liter angelieferter Vollmilch 7,58 gr ausgezahlt.

Keine Magermilchrückgabe: Februar 33: 2,88 gr/Fett%
Januar 33: 2,80 gr/Fett% Februar 32: 4,03 gr/Fett%
Höchstpreis: 3,60 gr/Fett% niedrigster Preis: 2,00 gr/Fett%

Magermilch dem Lieferanten überlassen:
wurde bezahlt im Durchschnitt mit 2 gr/kg.
Für das Liter angelieferter Vollmilch wurden 8,98 gr gezahlt (Vollmilch).

Vollmilch verkäft: 46 185 Liter, **Magermilch verkäft:** 610 170 Liter

Käseverkauf:

Vollfett	2 672 kg	zu 2,05 zł/kg
Halbfett	2 355 „	„ 1,30 „
Mager	4 101 „	„ 0,60 „
Speisequarg	5 335 „	„ 0,38 „
Faßquarg	46 633 „	„ 0,21 „

Verband deutscher Genossenschaften in Polen.
Verband landw. Genossenschaften in Westpolen.

Für die Landfrau

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Mit Gottes Fröhlichkeit.

Was bückst du bange dich ins Leid
und fällst in hundert Schlingen:
Mußt dich mit Gottes Fröhlichkeit
über den Tag hinsingen!

Gustav Schüler.

Gemüserohsäfte, eine Quelle der Gesundheit.

Es dürfte jeden interessieren, daß man neuerdings dazu übergeht, auch aus Gemüsen gesundheitlich wertvolle Säfte herzustellen. Selbstverständlich muß das zur Gemüserohsaftbereitung bestimmte Gemüse tadellos sein. Angefaultes oder teilweise schlecht gewordenes Gemüse läßt sich hierzu nicht verwerten, da durch dasselbe der Geschmack leiden würde. Außerdem unterziehe man das Gemüse einer gründlichen Reinigung. Darauf wird das Gemüse, sofern notwendig, zerteilt und mitsamt den Strünken und Stielen in die Haushaltsreibemaschine mit feinmaschiger Trommel gegeben. Je feiner das Reibgut, um so größer die Ausbeute in der Saftpresse, in welche das zerriebene Rohgut sofort wandern muß. Der von der Presse in eine Porzellanschüssel oder in einen tiefen Teller ablaufende Saft wird durch ein feinmaschiges Drahtsieb filtriert, bevor man ihn zum alsbaldigen Gebrauch zugedeckt an einen kühlen Ort beiseite gestellt hat. Ganz erstaunlich ist es, wieviel Saft zumal das Knollen- und Wurzelgemüse auf diese Art hergibt, während die Blatt- und Kopfgemüse auf Grund ihrer lockeren Struktur in der Saftausbeute nicht ganz so ergiebig sind. Man muß sich vor Augen halten, in welch konzentrierter Form, frei von allen Ballaststoffen, der Gemüsesaft alle wertvollen Substanzen des Rohgemüses, die sonst beim Kochen teilweise zerstört oder nachteilig beeinflußt werden, enthält.

Der Saft gewisser Blatt- und Knollengemüse, wie Rettich, Knoblauch, Porree, Rotkohl, Zwiebeln, Rosenkohl usw. ist in der gewonnenen stark konzentrierten Form kaum genießbar. Man muß die Säfte, um sie gut trinkbar zu machen, mit etwas Wasser, noch besser mit roher Milch, verdünnen. Mit roher Milch hat man in dieser Hinsicht noch bessere Erfahrungen gemacht, da sie die stärkste Schärfe mindert und genannte Säfte gut trinkbar macht. Will man diese Säfte etwas süßen, so setze man ihnen Zucker zu. Namentlich, wenn man im Geschmack empfindlich ist.

Mild aromatisch schmecken die Säfte junger Mohrrüben, roter Rüben, Spinat und Tomaten. Ein Ausdrücken der zerkleinerten Gemüse im Mullsäckchen genügt in den meisten Fällen, um kleinere Mengen Saft aus ihnen zu gewinnen. Diese Säfte sind insbesondere für Kinder bestimmt, denen man täglich zwei- bis dreimal dieselben verabreicht, und zwar genügen schon einige Schluck dieser blutbildenden, wertvollen und vitaminreichen Säfte. Gesüßt werden sie nur nach Bedarf.

Unsere Erdbeerbeete.

Der Gartenbesitzer ist gezwungen, seinen Erdbeeren die größte Aufmerksamkeit zu schenken und alles zu tun, was der Entwicklung förderlich ist. Zunächst sind all die vertrockneten Blätter sorgfältig abzuschneiden, zu sammeln und zu verbrennen. Dies aus dem Grunde, damit die Wintersporen der Fleckenkrankheit vernichtet werden. Um einer Verbreitung der Krankheit vorzubeugen, dürfte man um eine gründliche Spritzung mit 1prozentigem Nosprasit nicht herumkommen, wenn dies auch vielen Gartenbesitzern etwas Neues sein wird und als weitere Belastung erscheinen mag. Mit einem starken Befall der Blätter muß wieder gerechnet werden, und Blattverlust ist gleichzeitig Wachstums- und Ernteverlust. Für rechtzeitige sowie dauernde Bodenlockerung und Lüftung ist gleichfalls zu sorgen. Einmal erwärmt sich der Boden schneller, dann schützt die oberste lockere Schicht den Boden vor der starken Wasserverdunstung und Trockenheit. Die lockere Oberschicht ist gewissermaßen der schützende Mantel. Bei der Bodenlockerung wird man gleichzeitig die Erde etwas an den Wurzelhals der Pflanzen heranziehen, damit dieser bedeckt wird und sich hier neue Wurzeln bilden können. Bekanntlich können wir ja solange auf einen Stück Erdbeeren ziehen wie es uns gelingt, den Wurzelhals mit Erde zu bedecken. Beim Vorhandensein von Komposterde kann man bei hochgefrorenen Jungpflanzen auch hiermit den Wurzelhals bedecken, andernfalls mit kurzem verrottetem Dünger. Das Abdecken der Beete mit kurzem verrottetem Dünger erfreut sich im allgemeinen keiner großen Beliebtheit, weil sich hier Schnecken, Asseln, Tausendfüßler, Fadenwürmer usw. ansiedeln, die sich während der Erdbeerreife unangenehm bemerkbar machen und mit Vorliebe gerade die schönsten Früchte befallen.

Für flottes Wachstum der Pflanzen ist fernerhin Sorge zu tragen. Die übliche Düngung ist wohl Jauche. Diese sowohl wie Abort haben aber die unangenehme Begleiterscheinung, daß sie die Fleckenkrankheit begünstigen. Daher wird man lieber seine Zuflucht zu den Kunstdüngern nehmen, die bei der Bodenlockerung gleichzeitig eingehackt werden. Ueberdüngt können die Erdbeeren nicht so leicht werden. Gut hat sich der Volldünger Nitrophoska wie Hakaphos bewährt, von denen etwa 30—40 gr pro Quadratmeter gegeben werden. Wird anderer Handelsdünger gegeben, so sind pro hundert Quadratmeter ungefähr erforderlich 4—6 Pfd. 40prozent. Kali, 6—8 Pfd. schwefelsaures Ammoniak und ebensoviel Superphosphat.

Wachstum und Entwicklung der Pflanzen hängen bekanntlich sehr mit der Witterung zusammen. Ueberraschungen mal nach der guten, andernfalls nach der schlechten Seite hin sind ja nichts Neues. Hat man aber seine Schuldigkeit getan, so braucht man sich bei etwaigem Mißerfolg wenigstens keine Vorwürfe zu machen.

Fragen und Antworten für Gartenfreunde.

Warum muß man Saatbeete aufmerksam beobachten, um festzustellen, wann sich die Keime an der Erdoberfläche zeigen?

Weil die Beschattung der Beete nach Erscheinen der Keime sofort aufhören muß, da sonst die Keimlinge zu lang und geil werden.

Warum muß man Saatbeete gleichmäßig einebnen, die Erde durch Harken fein zerkrümeln und, wenn es sich um feine Sämereien handelt, mit der Schaufel oder einem Brett leicht andrücken?

Weil auf unebener Fläche und bei grober Krümelung der Erde die Samen leicht zu tief in die Erde gelangen.

Warum soll man auch die Erde, die zum Bedecken der Samen benutzt wird, mit Schaufel oder Brett leicht andrücken?

Weil durch die gleichmäßig feste Lagerung der Erde die Kapillarität erhöht wird, so daß die aus dem Boden aufsteigende Feuchtigkeit den Samen und Keimlingen zugute kommt.

Warum überdeckt man Samenschalen, in denen man feine Sämereien aussäte, mit einer Glasscheibe?

Weil dadurch in der Samenschale eine gespannte feuchte Luft, wie sie für den Keimungsprozeß günstig ist, erhalten wird.

Warum darf man im Gewächshaus, Zimmer und Frühbeet mit der Aussaat nicht zu früh beginnen?

Weil die frühe Aussaat zur Folge hat, daß die Pflanzen zu groß werden, ehe sie ins Freie gesetzt werden können. Da der Raum im Gewächshaus, Zimmer und Frühbeet beschränkt ist, würden die Pflanzen infolge zu dichten Standes geilen und daher schwächlich werden und nach dem Auspflanzen ins Freie zu leiden haben.

Für das Osterfest.

Osternester. Aus ½ Pfd. Butter, 1 Pfd. Weizenmehl, 90 Gr. Zucker, 2 kleinen Eiern, 3 Löffel Rum und ½ Kaffeelöffel Backpulver wird ein geschmeidiger Teig gemacht. Die Butter wird zerlassen, Eier, Zucker, Rum, abgeriebene Zitronenschale dazugerührt und das Mehl mit dem Backpulver nach und nach hineingeknetet. Der Teig wird durch eine Spritze auf ein eingefettetes Blech gedrückt, Ringe in verschiedenen Größen davon geformt, bei schwacher Hitze hellbraun gebacken. Erkaltet bestreicht man die Ringe mit Fruchtmarmelade, legt drei verschiedene große Ringe aufeinander und setzt ein kleines Zuckerei oder eine glasierte Haselnuß in die Mitte.

Osterrollen. ½ Tasse Butter wird zerlassen, 2 Eier mit 2 Gelbei und 5 Eßlöffel Zucker dick geschlagen dazu gerührt und mit ¾ Pfd. Weizenmehl und ½ Kaffeelöffel Backpulver zu einem weichen Teig verarbeitet. Den Teig läßt man ½ Stunde kalt stehen, arbeitet ihn nochmals durch, rollt ihn ½ Zentimeter dick aus, schneidet längliche Vierecke davon, bestreicht ihn mit Nußfülle oder Fruchtmarmelade, rollt ihn zusammen und bäckt sie auf einem eingefetteten Blech, bei mittlerer Hitze. Erkaltet werden sie mit Zuckerglasur bezogen und mit Schokoladenstreußeln bestreut.

Ostersüßte. ½ Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, nacheinander 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, ½ Päckchen Vanillienzucker, 2 Löffel Rum dazugegeben, ¼ Stunde gerührt, löffelweise ½ Pfd. Kartoffelmehl mit ½ Kaffeelöffel Backpulver hineingegeben, alles noch ¼ Stunde gerührt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde gebacken und mit Puderzucker bestreut.

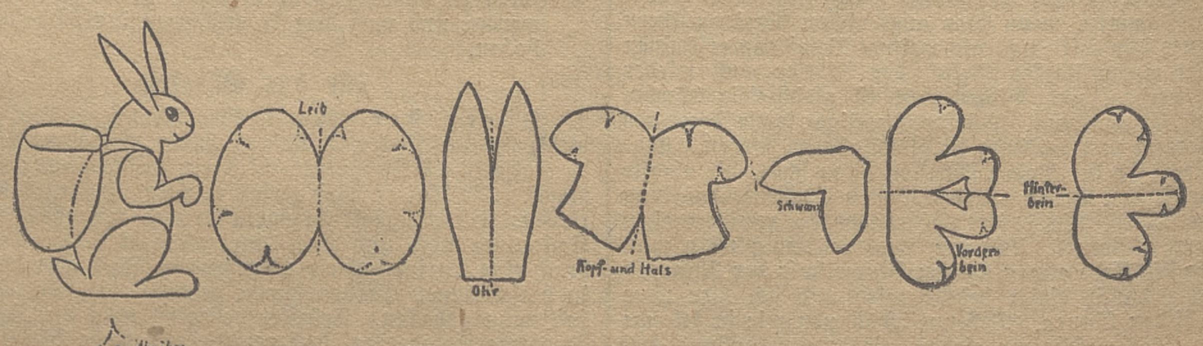
Kalte Speise. 2 Tassen sauere und 1 Tasse süße Sahne werden dick geschlagen, mit 5 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Rum, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 3 Gelbei verrührt, 6 Blatt rote, aufgelöste Gelatine langsam hineingegeben, der Schnee von 3 Eiweiß leicht durchgezogen, die Speise in eine Glasschüssel gefüllt, kalt gestellt, mit einem Kranz geriebener Schokolade verziert.

Falscher Blätterteig. 125 g Mehl, 125 g Butter, ½ zerquirltes Ei, 1 Eßlöffel Milch werden am kühlen Ort verarbeitet und ausgerollt. Aus diesem einfachen Rezept kann man zahlreiche Torten, Kuchen und Pasteten herstellen. Die näheren Angaben finden unsere Leserinnen in dem im Otto Beyer Verlag, Leipzig herausgekommenen sehr praktischen Kochbuch „Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst“, Preis 3,85 Rm. In diesem Kochbuch wird durch vorzügliche Bilder veranschaulicht, erklärt, wieviel Gerichte man aus einem einfachen Rezept, dem sogenannten Grundrezept herstellen kann. Aus 80 Kochrezepten bauen sich 440 Gerichte auf, die außerdem durch 480 Bilder ausgezeichnet erklärt werden. Wir können dieses Kochbuch unseren Leserinnen bestens empfehlen

Wir schneidern alles. Unter diesem Titel ist in dem bekannten Verlag Otto Beyer, Leipzig, für 0,45 Rm. ein sehr lehrreiches Heft erschienen, aus dem man lernen kann, wie man zuschneidet, Schnitte vergrößert, anprobiert, einfache und Kunstnähte macht, Knopflöcher einarbeitet usw.

Der selbstgemachte Osterhase.

Zum Osterfest gehört der Hase! Es muß ein Osterhase sein. Am schönsten ist es, wenn er früh auf dem Ostertisch beim Frühstück sitzt mit einer Kiepe auf dem Rücken, in der „Ostereier“ liegen. Dann kann sich jedes Kind eines herausnehmen. Ist Ostern vorbei, verschwindet der Osterhase wieder. In diesem Jahre sollen die Mütter sich den Familienosterhasen selbst machen! Das klingt vielleicht etwas schwierig, ist aber im Grunde ganz einfach. Der Osterhase wird aus Stoff geschnitten, genäht und ausgestopft. Als Stoff nimmt man am besten irgendeinen Waschsammet oder sonstigen elastischen Tuchstoff. Man muß sich nach dem richten, was man gerade noch in der Flickenkiste findet. Es wäre falsch, sich etwas dazu zu kaufen. Der Stoff kann beliebig gefärbt sein. Ein bunter Hase ist sehr schön. Die Kinder nehmen es nicht übel, wenn der Hase etwas anders aussieht als in der Natur und als die Erwachsenen ihn für „richtig“ halten. Selbstverständlich kann auch Leinenstoff verwendet werden. Man macht sich zuerst einen Schnitt aus Papier. Sie sehen auf der Zeichnung selbst verschiedene Formen, die sich alle beliebig groß auf das Packpapier übertragen können. Je größer der Hase ist, um so mehr Freude wird er den Kindern machen. Die Formen sind so einfach gehalten, daß alle leicht auf Papier übertragen und auch vergrößert werden können. Sie brauchen auch nicht ganz genau zu sein. Die erste Form, die man arbeitet, ist der Leib. Wir machen einen sitzenden Hasen und so kann der Leib einfach wie ein großes Ei aussehen. Die Eiform auf der Zeichnung ist der Körper. Er ist schon reichlich breit gezeichnet, so daß die Nähte und einige „Abnäher“ zur Rundmodellierung eingeschnitten werden können. Bei sehr elastischem Stoff braucht man fast keine Abnäher. Je breiter Sie diese erste Zeichnung machen, um so dicker wird der Hase, je schmaler Sie sie machen, um so dünner wird er. Man näht dann am besten mit der Maschine das Ei von links zu, und zwar rings herum bis auf die Stelle oben am Halse, da, wo das Ei etwas schmäler wird. Man dreht dann den genähten Beutel um und stopft ihn tüchtig mit Werg, Watte und Papier aus. Jetzt kommt die Kopfform mit dem Hals, die wieder ganz einfach eine Eierform mit einem Hals daran ist. Das näht man wieder mit der Maschine zusammen, wendet es und stopft den Kopf ordentlich aus. Und nun näht man den Kopf mit dem Hals an den Körper an, indem man den Stoff an der Verbindungsstelle nach innen umschlägt, daß die Naht sauber wird. Man zieht dabei den Hals recht fest über dem Körper an. Die Naht wird mit doppeltem Faden und kleinen Stichen gemacht. Man muß, wenn es nötig ist, immer wieder die Polsterung ergänzen und nachstopfen. Deshalb soll man an der vordersten Naht des Körpers zunächst ein Stück offen lassen, damit man die Möglichkeit des Nachstopfens hat. Diese Stelle wird zum Schluß erst zusammengenäht. Jetzt arbeitet man die Vorder- und Hinterbeine in gleicher Weise. Beide Schnitte, die Sie sich etwas genauer ansehen müssen, sollten Sie so gut abzeichnen als möglich. Der Stoff wird wieder wie bei allen anderen Formen von links zusammengenäht, umgedreht und gut ausgestopft. Dann setzt man die Vorder- und Hinterbeine an den Körper des Hasen an, polstert den Ansatz etwas auf und näht wieder, indem man den äußersten Rand des Stoffes nach innen biegt, die Beine an den Körper des Hasen fest. Einfach und klar ersichtlich aus der Zeichnung sind Ohren und Schwanz. Sie werden genau so gearbeitet wie alles übrige. Die Ohren erhalten einen Einsatz von Steifleinen oder Karton und werden dann recht fest angenäht. Die Nasenlöcher kann man durch große Stiche anzeichnen, ebenso die Schnauze. Ein paar Fäden geben den Schnurrbart. Zu den Augen werden zwei große Schuhknöpfe oder schwarze Perlen verwendet. Unser Häschen bekommt jetzt noch ein Schleifchen umgebunden und eine kleine Kiepe auf den Rücken. Die Kiepe können Sie leicht aus Pappe arbeiten, die Sie sich zurechtbiegen. Den Boden müssen Sie einkleben oder einnähen. Zwei Löcher in der Rückwand ermöglichen das Durchziehen des Tragbandes und dann wird die Kiepe mit bunter Papierwolle und farbigen Eiern gefüllt. Der Osterhase auf dem Frühstückstisch wird auf die Kinder sicher einen erstaunlichen Eindruck machen.



Bekanntmachung.

Anschließend an die Herdbuchauktion findet in Poznań am 28. d. Mts. um 3 Uhr nachmittags im Sitzungssaal der Wielkopolska Izba Rolnicza die Generalversammlung der Herdbuchgesellschaft mit folgender Tagesordnung statt:

1. Jahresbericht für 1932/33; 2. Kassenbericht; 3. Entlastung des Vorstandes; 4. Festsetzung des Etats für 1933/34; 5. Wahl des Vorstandes; 6. Wahl der Oberkörkommission; 7. Anträge aus der Versammlung.

Falls nicht die entsprechende Anzahl der Mitglieder erscheint, findet die zweite Generalversammlung in demselben Saale um 3.30 Uhr statt, auf welcher, ohne Rücksicht auf die vorhandene Anzahl der Mitglieder, alle Beschlüsse rechtskräftig werden.

Roggendurchschnittspreis.

Der Durchschnittspreis der veröffentlichten Richtpreise für Roggen beträgt im Monat März 1933 pro dz 17,888 zł.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V. Abt. B.

Wettervoraussage für April 1933.

* 5. April: Veränderlich.
12. April: Möglicherweise Niederschläge.
*16. April: Viel Niederschläge.
*21. und 27. April: Niederschläge.
12. und 18. April: Möglicherweise kälter. Der * vor der Ziffer bedeutet, daß sich dac angegebene Wetter um bis zu 48 Stunden verfrühen oder verspäten kann.

Muschinski.

Ausweis über die in der Wojewodschaft Posen herrschenden Viehseuchen am 15. März 1933.

(Die erste Zahl drückt die Anzahl der verseuchten Gemeinden die zweite die der verseuchten Gehöfte aus. Die eingeklammerten Zahlen geben die in der Zeit vom 1. bis 15. März neu verseuchten Gemeinden und Gehöfte an).

1. Tollwut: In 1 Kreise, 1 Gemeinde und 1 Gehöft und zwar: Obornik 1,1.

2. Schweinepest und -seuche: In 3 Kreisen, 4 (3) Gemeinden und 4 (3) Gehöften und zwar: Gostyn 1,1 (1,1), Krotoschin 1,1, Neutomischel 2,2 (2,2).

Welage, Landw. Abteilung.

Allerlei Wissenswertes

Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond

vom 9. bis 15. April 1933.

Tag	Sonne		Mond	
	Aufgang	Untergang	Aufgang	Untergang
9	5,17	18,47	17,42	4,38
10	5,15	18,49	19,13	4,49
11	5,13	18,51	20,47	5, 4
12	5,11	18,53	22,23	5,23
13	5, 8	18,54	23,55	5,49
14	5, 6	18,56	—	6,29
15	5, 3	18,57	1,10	7,28

Warum Bodendurchlüftung?

Gute Bodendurchlüftung steigert die Pflanzenernährung, weil die eindringende Luft durch den in ihr enthaltenen Sauerstoff die Spaltung und Zersetzung fester Bestandteile, welche Nährstoffe in gebundenem Zustande enthalten, fördert. Ferner regt die Luft die Lebenstätigkeit der Bakterien an, welche die verabreichten natürlichen und künstlichen Düngestoffe verarbeiten, d. h. sie ebenfalls spalten, um daran zu leben, die einzelnen Stoffe aber zugleich durch biologisch-chemische Vorgänge in Verbindung mit dem eingedrungenen Sauerstoff umformen. Dadurch werden diese zum großen Teil erst zu eigentlicher Pflanzennahrung gemacht. Eine bestimmte Klasse von Bakterien vermag auch den Stickstoff aus der Bodenluft abzuspalten und in eine für die grünen Pflanzen geeignete Nahrung umzuwandeln. Sofern sich diese Bakterien selbst an die Wurzeln der Pflanzen ansetzen und an ihnen schmarotzen, leiten sie diesen die gesammelte Stickstoffnahrung unmittelbar in reichlichem Maße zu. Dieses Zusammenleben und Aufeinanderangewiesensein (Symbiose) findet sich bei gewissen Klassen von Pflanzen überall und regelmäßig, so daß man von einer Naturnotwendigkeit sprechen kann. Wo daher die Bakterien nicht gedeihen, weil der Boden mangelhaft gelüftet ist, da gedeihen auch solche Pflanzen nicht — abgesehen davon, daß sie mit ihren meist tiefgehenden Wurzeln den Boden nicht genügend durchdringen können. Die eingedrungene Luft frischt außerdem das Bodenwasser auf, indem sie in dieses eindringt und überschüssige Kohlensäure in Gasform verwandelt, die dann in dem lockeren Boden ungehemmt entweichen kann. Man kann also sagen, daß man durch eine gute Lockerung den Boden auch entsäuert. —ius.

Das Strohkauen der Schweine

zeigt sich in geringem Maße bei jeder neuen Einstreu. Es ist in der Hauptsache als Spielerei anzusehen; denn die Schweine freuen sich des neuen, sauberen Lagers. Außerdem schnüffeln sie aus Neugier darin herum, ob sich nicht noch etwas Freßbares dabei findet. Hier und da beißen sie einige Aehren ab, kauen sie durch und schlucken sie auch vielfach hinunter. Alles das hat nichts Ungewöhnliches an sich. Jedoch kommt es auch vor, daß die Schweine das Maul voller nehmen, das Stroh einige Zeit kauen und dann hinunterwürgen. Man kann dann schon von Strohfressen reden. Geschieht das zu wiederholten Malen und bei jedesmaligem Streuen, so ist anzunehmen, daß in dem dargereichten Futter irgendein Mangel besteht. In den meisten Fällen werden die Schweine zu wenig bekommen und deshalb noch eine Leere im Magen spüren, oder das Futter ist zu wässerig, so daß es zu schnell durch Magen und Därme hindurchgespült wird. Zuweilen führt auch Mineralstoffmangel zu Strohfressen. Kommt man bei diesen Ueberlegungen zu dem Schluß, daß die Schweine nur nicht satt geworden sind, so ist vor allem die Kartoffelration zu erhöhen. Ist dabei zu befürchten, daß der Kartoffelvorrat nicht reichen wird, so läßt sich der Magen auch mit gebrühter Spreu füllen. Ferner wäre feingeschnittenes Heu in gebrühtem Zustande für die Beimengung zu den Kartoffeln geeignet. Gut gewonnenes Kleeheu wäre in solchem Falle dem Wiesenheu vorzuziehen, da Kleeheu nahrhafter ist und mehr phosphorsauren Kalk enthält. Damit wird zugleich der Mineralstoffhunger gestillt. Das Brühwasser vom Heu findet bei der Fütterung ebenfalls Verwendung. Mineralstoffmangel allein entsteht gewöhnlich, wenn die Schweine allzu einseitig mit Kartoffeln gefüttert werden. Man reiche dann mehr Milch, ferner etwas Salz und Futterkalk oder werfe den Schweinen kalkhaltige Erde in den Stall. —ab—

Fachliteratur

Grundsätze und Ziele neuzeitlicher Landwirtschaft. Von Ob.-Ldw.-Rat Dr. Th. Wölfer, Dir. d. Höh. Lehranst. f. prakt. Landw. zu Schleswig. Zehnte, neubearb. Aufl. Band IV: Die Tierzucht. Zucht, Pflege, Ernährung und Krankheiten. Mit 15 Textabbild. Verl. P. Parey, Berlin SW 11, Hedemannstr. 28/29. Geb. Rm. 6,20.

Züchtung, Haltung und Fütterung sind die Grundlagen der neuzeitlichen Tierzucht, die bei sachgemäßer Ausführung unbedingt eine Verzinsung des Anlagekapitals ermöglichen. Ein ungemein wertvoller Ratgeber ist hierbei der neuerschienene vierte Band von Wölfers „Grundsätzen und Zielen neuzeitlicher Landwirtschaft", in dem die Rindvieh-, Pferde-, Schaf- und Schweinezucht, die Geflügel-, Fisch- und Bienenzucht ausführlich behandelt, sowie die Krankheiten, ihr Verlauf und ihre Behandlung besprochen werden. Seine besondere Note erhält das Buch dadurch, daß die schwierigen Fragen der Vererbung und Züchtung in eine wirklich allgemein verständliche Form gebracht wurden, und zwar nach dem neuesten Stand der Wissenschaft, und unter Berücksichtigung aller die Züchtung beeinflussenden Faktoren.

In seiner Neubearbeitung wird der altbewährte „Wölfler", der mitten in den heutigen Verhältnissen steht und mit ihnen rechnet, wesentlich zur Förderung der Landwirtschaft beitragen.

Die Fütterung der Milchkühe. Von Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. J. Hansen. Mit 16 Textabbild. Verl. v. P. Parey, Berlin SW. 11, Hedemannstr. 28-29. Geb. 4,80 RM. — Das Buch führt zunächst in knapper, leicht verständlicher Form die Gesetze der tierischen Ernährung vor. Hieran schließt sich die Besprechung der wichtigsten Futtermittel, deren Wirkung auf die Milchergiebigkeit dargelegt wird. Der weitaus größte Teil des Buches beschäftigt sich aber mit der Durchführung der Fütterung und wendet sich damit in erster Linie an die Praxis. — Der Verfasser ist bemüht, die weitverbreitete Anschauung, daß niedrige Milchpreise zu einer knappen Fütterung zwingen, als unzutreffend nachzuweisen. Er zeigt, daß niedrige Erträge je Liter nicht etwa billiger, sondern teurer erzeugt werden als größere Erträge. Die Ursache liegt darin, daß der allgemeine Aufwand für Haltung und Pflege sowie für Erhaltungsfutter unter allen Umständen aufgebracht werden müssen. Da er sich immer auf gleicher Höhe hält, wird jedes Liter Milch um so stärker belastet, je geringere Mengen erzeugt werden. Mit ganz besonderem Nachdruck wird auf den Wert des Eiweißes für die Milchbildung hingewiesen. An Hand von Beispielen zeigt der Verfasser, wie sich ein verschiedenes Vorgehen bei der Fütterung auswirkt. Von der Befolgung der in dem Buch entwickelten Grundsätze kann die Praxis großen Nutzen haben, vor allem auch aus dem Gesichtspunkte der Erzeugung qualitativ guter und infolgedessen auch besser bezahlter Milch.

Die deutsche Politik in der mazedonischen Frage bis zur türkischen Revolution von 1908.

Unter obigem Titel ist eine Schrift als Dissertation des Herrn Dr. Albert Geschke, Wielkie Walichnowy (Kreis Tczew) erschienen, die uns mit der äußerst verwickelten Staatenpolitik auf der Balkanhalbinsel seit dem Berliner Kongreß bis zum Jahre 1908 näher bekannt macht. Schon seit dem Altertum spielte der Balkan eine sehr wichtige Rolle im Leben der Völker, und auch heute finden wir dort die verschiedensten Völker bunt zusammengewürfelt. Der Charakter des Landes hat es aber bedingt, daß sich dort die Kultureinflüsse sehr verschieden auswirkten. Ein besonders heiß umstrittenes Gebiet war schon immer das Wardartal, da es die Verbindung zwischen der Donau und dem Golf von Saloniki herstellt. Obzwar Deutschland an den Vorgängen auf dem Balkan nicht direkt interessiert war, so hatte es doch eine sehr wichtige Mission zu erfüllen, und zwar zwischen den russischen, österreichischen und den Ansprüchen anderer an diesem Lande besonders interessierten Staaten zu vermitteln. Wer einen Einblick gewinnen will, wie sich die Interessen der Staaten auf bestimmten Erdstrichen durchkreuzen und welche diplomatischen Kämpfe um sie geführt werden, dem kann obige Schrift nur bestens empfohlen werden.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 4. April 1933.

Bank Polski-Aktien (100 zł)	75.— zł	4½% (früher 8%) Dollarrentbr. d. Pos. Ldsch. pro Doll	36.— zł
4% Pos. Landschaftl. Konvertier.-Pfdbr.	35.50 zł	4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $)	53.50 zł
4½% (früh. 6%) Roggenrentenbr der Pos. Ldsch. p. dz (30.3.)	5.10 zł	5% staatl. Konv.-Anl.	43 — zł
		4½% (früh. 8%) amort Dollarpfandbriefe (3. 4.)	41.— zł

Kurse an der Warschauer Börse vom 4. April 1933.

10% Eisenb.-Anl.	102 50	1 Pfd. Sterling = zł	30.60-30.58
5% staatl. Konv.-Anl.	43.25-43.75-43	100 schw Franken = zł	172.40
100 franz. Frk. = zł	35.08	100 holl Gulden = zł	360.20
1 Dollar = zł	8 96	100 tschech. Kronen	26.48

Diskontsatz der Bank Polski 6%.

Kurse an der Danziger Börse vom 4. April 1933.

1 Dollar = Danz. Guld (1. 4.)	5 12	100 Złoty = Danziger Gulden	57.415
1 Pfd. Stlg. = Danz. Gld.	17 54½		

Kurse an der Berliner Börse vom 4. April 1933.

100 holl. Gld = dtsch. Mark	169.75	Anleiheablösungsschuld nebst Auslosungsr für 100 RM 1—90 000.— = dtsch. Mk.	368.50
100 schw. Franken = dtsch. Mark	81.13	Anleiheablösungsschuld ohne Auslosungsr. für 100 RM = deutsche Mk.	12.95
1 engl. Pfund = dtsch. Mark	14.41	Dresdener Bank	61.50
100 Złoty = dtsch. Mark	47.05	Dtsch. Bank u. Diskontoges	70.—
1 Dollar = dtsch. Mark	4.205		

Amtliche Durchschnittskurse an der Warschauer Börse.

Für Dollar				Für Schweizer Franken			
(29. 3.)	—.—	(1. 4.)	—.—	(29. 3.)	172 25	(1. 4.)	172 35
(30. 3.)	8.92	(3 4.)	8 918	(30. 3.)	172.20	(3. 4.)	172.40
(31. 3.)	8 925	(4. 4)	8.916	(31. 3.)	172.40	(4. 4.)	172 40

Złotymäßig errechneter Dollarkurs an der Danziger Börse 29. 3. und 30 3. 8.92, 31. 3. —.—, 1., 3. und 4. 4. 8.92.

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Poznań, Wjazdowa 3, vom 5. April 1933.

Zement. Wie wir vor einigen Wochen an dieser Stelle mitteilten, sind die Preise für Zement in diesem Frühjahr endlich ermäßigt worden. Wir stehen in direkter Verbindung mit dem Zement-Syndikat und sind daher in der Lage, den Zement zu den günstigsten Preisen und Bedingungen zu liefern. Das Syndikat hat für die einzelnen Stationen Frankopreise festgesetzt, die wir auf Anfrage gern bekanntgeben.

Wir bitten in all den Fällen, wo Bedarf vorliegt, unsere Offerte einzufordern. Für unsere Spar- und Darlehnskassen-Vereine empfiehlt es sich, dem Zementbezug ihre Aufmerksamkeit zuzuwenden, da sich bedeutende Ersparnisse erzielen lassen, wenn auch in diesem Artikel der Bedarf gemeinsam bezogen wird.

Dachpappe, Teer und Klebemasse. Die Preise für Dachpappe, Steinkohlenteer und Klebemasse haben wir in den letzten Tagen durch Rundschreiben unseren Abnehmern bekanntgegeben.

In den letzten Jahren bestand für diese Artikel eine Preiskonvention, die aber in diesem Jahre nicht wieder zustande gekommen ist. Infolgedessen verkaufen die Fabriken in freier Konkurrenz, wodurch die Preise niedriger als im Vorjahre sind. Der verschärfte Konkurrenzkampf bringt es mit sich, daß Preis-Konzessionen auf Kosten der Güte des Materials gemacht werden.

Wir liefern, wie in den Vorjahren, Teer nur in der bekannten oberschlesischen Qualität, den wir direkt von den Kokswerken in Zisternen beziehen. Wir bieten damit die Gewähr für eine absolut einwandsfreie, erstklassige Ware.

Auch bei dem Einkauf von Dachpappe legen wir den größten Wert darauf, daß eine einwandsfreie Ware in bester Verarbeitung geliefert wird.

Für die Ausführung der Arbeiten stellen wir, wie in den Vorjahren, tüchtige Facharbeiter zu günstigen Bedingungen zur Verfügung.

Kalk: Die nunmehr in Kraft getretene Kohlenpreisermäßigung hat auch die Kalkwerke Piechcin und Wapienno veranlaßt, zunächst die Preise für gebrannten Stückkalk zu Bau- und Düngezwecken um einiges zu senken. Die Preise für sämtliche Düngekalkprodukte sind unverändert geblieben. Die neuen Preise, für Stückkalk zu Bau- und Düngezwecken stellen sich wie folgt:

für Empfangsstationen:

a) nördlich der Bahnlinie Września—Posen—Zbąszyń	zł 3,40
b) an und südlich der Bahnlinie Września—Poznań—Zbąszyń	„ 3,30
c) an und südlich der Bahnlinie Pleszew—Jarocin—Gostyń (Leszno)	„ 3,30

per 100 kg frei Waggon ab Werk Wapienno der Piechcin netto ohne Vergütung von Rabatt und Kassakonto.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale vom 5. April 1933.

Seit unserem letzten Marktbericht hat sich die Lage auf dem Buttermarkt erneut verbessert. Die Preise ziehen weiter an und die Ware ist außerordentlich knapp. Selbstverständlich ist mit Bestimmtheit anzunehmen, daß es sich nur um ein Konjunkturgeschäft handelt, das wahrscheinlich schon einige Tage vor Ostern abflauen wird. Wir raten deshalb den Molkereien dringend, möglichst viel Butter Anfang der Woche zu liefern und die Lieferanten und Genossen mit ihrem Buttereinkauf auf Freitag und Sonnabend vor Ostern zu vertrösten.

Es wurden z. Zt. folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf: 2,20 zł pro Pfd. Posen engros 1,80—1,85 zł pro Pfd.

Die übrigen inländischen Märkte 1,85 zł und darüber.

Wir möchten jedoch dazu bemerken, daß diese Preise erst seit heute gelten, daß sie in den ersten Tagen der Woche etwas niedriger waren.

Posener Wochenmarktbericht vom 5. April 1933

Angebot und Nachfrage auf dem heutigen Wochenmarkt waren zufriedenstellend. Wenn auch kein Herbstwetter, so doch ein recht unbeständiges, launenhaftes Aprilwetter der letzten Tage hat das Wachstum nicht gefördert; die Auswahl auf dem Gemüsemarkt ist daher nicht wesentlich größer geworden. Frühbeetgemüse ist immer noch recht teuer, ebenso sind die Preise für Molkereierzeugnisse erhöht. Man forderte für das Pfund Tischbutter 2,20, für Landbutter 1,90—2,00, Weißkäse 25—30, das Liter Milch 22, Sahne 1,60; Eier wurden in Mengen angeboten und für 95 Gr. bis 1 Złoty die Mandel verkauft. — Für ein Pfund Rhabarber zahlte man 70—80, für Radieschen 15—20, ein Kopf Salat kostete 20—25, frischer Spinat das Pfund 70, Winterspinat 30, Mohrrüben, 10, Wruken, rote Rüben ebenfalls je 10, Zwiebeln 15, Schwarzwurzeln 40, Rotkohl pro Kopf 30—60, Weißkohl 20—50, Wirsingkohl 30—60, saure Gurken das Stück 10—15, Erbsen, Bohnen je 25—35 das Pfund, Kartoffeln 3; Schnittlauch, Petersilie 10—15. Die Auswahl an Bananen und Mandarinen war heute größer als sonst, die Preise dafür allerdings wie immer recht hoch; man zahlte für erstere das Stück 50—80, letztere kosteten 60 bis 70, Apfelsinen 60—80, Zitronen 10. Ein Pfund Aepfel kostete 50 bis 1,30, Backobst 80—90, Backpflaumen 90—1,20, getrocknete Aepfel das Viertelpfund 30 Groschen. — Die Zufuhr an Geflügel war mäßig; für Hühner zahlte man 3,50—4,50, Enten 4—5, Puten 6—7, Perlhühner 3,50, Tauben das Paar 1,20—1,80. — Die Fleischstände zeigten ein großes Angebot, die Nachfrage war wider Erwarten recht lebhaft. Für ein Pfund Schweinefleisch forderte man 70—90, Kalbfleisch 80—1,20, Rindfleisch 60—1,00, Hammelfleisch 60—70, roher Speck 90, geräucherter Speck 1,20, Schmalz 1,30 bis 1,40, Kalbsleber 1—1,30, Schweineleber 80—90, gehacktes Rind- und Schweinefleisch 90 Groschen. — Auf dem Fischmarkt zahlte man für Hechte 80—1, Karpfen und Schleie 1,20, Weißfische 40 bis 80, grüne Heringe 30—35, Stockfisch 60—80, Karauschen 60—1,00, Barsche 80, Salzheringe das Stück 12—15 Groschen. — Die Blumenstände brachten auch heute eine große Auswahl von Frühlingsblumen und Sämereien.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 5. April 1933.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań.

Transaktionspreise:

Roggen 345 to	18.00

Richtpreise:

Weizen	33.50—34.50	Folgererbsen	35.00—40.00
Roggen	17.75—18.00	Speisekartoffeln	2.00—2.20
Mahlgerste 681—691 g/l	14.25—15.00	Fabrikkartoff. pro kg %	11.00
Mahlgerste 643—662 g/l	13.75—14.25	Seradella	11.00—12.00
Hafer	11.00—11.50	Blaulupinen	7.00—8.00
Roggenmehl (65 %)	27.50—28.50	Gelblupinen	8.50—9.50
Weizenmehl (65 %)	51.00—53.00	Roggen- und Weizenstroh lose	1.75—2.00
Weizenkleie	9.25—10.25	Roggen- und Weizenstroh, gepreßt	2.00—2.25
Weizenkleie (grob)	10.25—11.25	Hafer- u. Gerstenstroh los.	1.75—2.00
Roggenkleie	8.50—9.25	Hafer- u. Gerstenstroh gep.	2.00—2.25
Raps	45.00—46.00	Heu, lose	4.50—5.00
Sommerwicke	12.50—13.50	Heu, gepreßt	5.30—5.60
Peluschken	12.00—13.00	Netzeheu, lose	5.00—5.50
Viktoriaerbsen	21.00—23.00	Netzeheu, gepreßt	6.00—6.50
		Senf	42.00—48.00

Gesamttendenz: ruhig.

Nach dem Urteil der Börse war die Tendenz für Roggen, Weizen, Hafer, Roggen- und Weizenmehl ruhig, für Mahlgerste schwach.

Transaktionen zu anderen Bedingungen: Roggen 485, Weizen 100, Gerste 75, Roggenkleie 70, roter Klee 10 Tonnen. Besondere Sorten Exportkartoffeln über Notiz.

Futterwert-Tabelle

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

***) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.**

Futtermittel	Preis per 100 kg zł	Gehalt an: Gesamt-Stärkewert %	Gehalt an: Verd. Eiweiß %	Preis in Zloty für 1 kg: Gesamt-Stärkewert	Preis in Zloty für 1 kg: Verd. Eiweiß	Preis in Zloty für 1 kg: Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
Kartoffeln	2,10	19,7	0,9	0,10	—	—
Roggenkleie	9.75	46,9	10,8	0,21	0,90	0,56
Weizenkleie feine	9.75	48,1	11,1	0,20	0,88	0,54
Gerstenkleie	11,50	47,3	6,7	0,24	1,71	1,10
Reisfuttermehl 24/28%	18,—	68,4	6,—	0,26	3,—	1,95
Mais	20,—	81,5	6,6	0,24	3,03	1,89
Hafer mittel	12,—	59,7	7,2	0,20	1,66	0,93
Gerste mittel	14,—	72,—	6,1	0,19	2,29	1,21
Roggen mittel	18,—	71,3	8,7	0,25	2,07	1,34
Lupinen, blau	8,—	71,—	23,3	0,11	0,34	0,13
Lupinen, gelb	9,50	67,3	30,6	0,14	0,31	0,18
Ackerbohnen	14,—	66,6	19,5	0,21	0,73	0,47
Erbsen (Futter)	16,—	68,6	16,9	0,23	0,96	0,63
Seradella	11,—	48,9	13,8	0,23	0,80	0,54
Leinkuchen*) 38/42%	25,—	71,8	27,2	0,35	0,92	0,75
Rapskuchen*) 36/40%	17,50	61,1	23,—	0,29	0,76	0,59
Sonnenblumenkuchen*) 50%	20,50	68,5	30,5	0,30	0,67	0,54
Erdnußkuchen*) 55%	28,—	77,5	45,2	0,36	0,62	0,54
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	28,—	71,2	38,—	0,39	0,74	0,64
Kokoskuchen*) 27/32%	25,—	76,5	16,3	0,33	1,53	1,16
Palmkernkuchen*) 21/23%	23,—	70,2	13,1	0,33	1,76	1,31
Sojabohnenschrot extrahiert 46%	26,50	73,3	40,7	0,36	0,65	0,56

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft
Spółdz. z ogr. odp.

Poznań, den 5. April 1933.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 4. April 1933.

Auftrieb: Rinder 1130, Schweine 2180, Kälber 1130, Schafe 84, zusammen 4524 Tiere.

(Notierungen für 100 kg Lebendgewicht loko Viehmarkt Posen mit Handelsunkosten).

Rinder: Ochsen: vollfleischige ausgemästete, nicht angespannt 62—66, jüngere Mastochsen bis zu 3 Jahren 54—60, ältere 46—50, mäßig genährte 36—40. Bullen: vollfleischige, ausgemästete 56—60, Mastbullen 50—54, gut genährte, ältere 38—42, mäßig genährte 34—36. Kühe: vollfleischige, ausgemästete 58—64, Mastkühe 52—56, gut genährte 32—36, mäßig genährte 20—28. Färsen: vollfleischige, ausgemästete 62—66, Mastfärsen 54—60, gut genährte 48—52, mäßig genährte 36—40. Jungvieh: gut genährtes 36—40, mäßig genährtes 32—36. Kälber: beste ausgemästete Kälber 76—80, Mastkälber 68—72, gut genährte 60—66, mäßig genährte 50—58.

Mastschweine: vollfleischige, von 120—150 kg Lebendgewicht 104—106, vollfleischige von 100—120 kg Lebendgewicht 96—102, vollfleischige von 80—100 kg Lebendgewicht 90—94, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 80—88, Sauen und späte Kastrate 86—96.

Marktverlauf: ruhig.

Ogłoszenie.

W tutejszym rejestrze spółdzielni nr. 8 zapisano przy „Spar- und Darlehnskasse, Spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedzialnością w Konarzewie", że w miejsce ustępującego członka zarządu p. Fryderyka Möllera wybrano uchwałą walnego zgromadzenia z 1. 7. 1930 p. Augusta Flagmeiera na członka zarządu, jak również uchwalono podwyższyć udział na 400 zł. Uzupełnienie następuje przez dopisanie dywidendy. Uchwałą Walnego Zgromadzenia z dnia 5. 3. 1932 wybrano w miejsce ustępującego członka zarządu p. Plaggemeiera — p. Karola Schulze z Konarzewa oraz w miejsce p. Flagmeiera, który złożył swój urząd, — p. A. Goldfussa z Konarzewa jako członków zarządu.

Krotoszyn, 21. 1. 1933 r.
Sąd Grodzki. [277

Bilanzen.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:

	zł
Kassenbestand	3 624.11
Banken	21 783.64
Laufende Rechnung	101.91
Bestände	2 268.84
Beteiligungen	12 651.12
Grundstücke und Gebäude	4 500.—
Maschinen und Geräte	6 500.—
Wertpapiere	66.—
	51 495.62

Passiva:

	zł	
Geschäftsguthaben	3 465.—	
Reservefonds	30 600.—	
Betriebsrücklage	7 100.—	
Kaution	10 000.—	
Reingewinn	330.62	51 495.62

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 39. Zugang: —, Abgang: 1. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 38 (270

Molkereigenossenschaft
mleczarnia spółdzielcza z ograniczoną odpowiedzialnością
Lednogóra.
Hütte. Schröder. Schäfer.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:

	zł
Kassenbestand	17 317.08
Sortenkonto	1 470.23
Banken	4 653.50
Beteiligung b. Banken	7 000.—
Guthaben PKO.	187.41
Kontokorrentforderungen	204 082.—
Wechsel	544 305.35
Inkassowechsel	505.25
Grundstück konto	55 000.—
Grundstückkonto II	23 500.—
Inventar	1 500.—
Aufgewertete Forderungen	33 500.—
Rückständige Zinsen	11 961.—
	904 981.82

Passiva:

	zł	
Geschäftsguthaben	74 078.68	
Spareinlagen	239 363.14	
Kontokorrentkonto I	396 519.—	
Kontokorrentkonto II	64 224.65	
Hauptreservefonds	22 000.—	
Freie Reserve	7 046.11	
Pensionsfonds	52 000.—	
Spezialreservefonds	36 793.24	
Dividendenkonto	4 700.—	
Vorauserhobene Zinsen	2 257.—	
Gewinnvortrag	6.000.—	904 981.82

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 639, Zugang: 39, Abgang: 366. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 312. (271

Bankverein — Bank Spółdzielczy
spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Tarnowskie Góry.
Struzina. Lowicki. Joscht.

Bilanz am 30. Juni 1931.

Aktiva:

	zł
Kassenbestand	796.05
Laufende Rechnung	98 121.80
Warenbestand	16 042.25
Beteiligungen	9 990.19
Grundstücke und Gebäude	2 350.—
Maschinen, Geräte, Inventar	13 750.—
Verlust	7 209.54
	148 259.83

Passiva:

	zł	
Geschäftsguthaben	14 350.—	
Schuld a. d. Landesgen.-Bank	34 188.10	
Laufende Rechnung	37 521.73	
Wechsel	62 200.—	148 259.83

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 17, Zugang: 2, Abgang: 2. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 17. (272

Ein- und Verkaufsverein
spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Dolsk.
Kubel. Kleiböcker. Honisch.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:

	zł
Kassakonto	671.85
Kontokorrentkonto	302 996.—
Wechselkonto	950.—
Beteiligungskonto	3 000.—
Mobilienkonto	1 393.—
	309 010.85

Passiva:

	zł	
Kontokorrentkonto	13.—	
Depositenkonto	211 230.11	
Bankenkonto	62 980.—	
Geschäftsanteilkonto: der verbleibenden Mitglieder zł 21 306.92 der ausscheidenden Mitglieder: zł 193.21	21 500.13	
Reservefondskonto	4 704.—	
Betriebsrücklagekonto	4 623.47	
Nichtbehobene Anteile	67.14	
On-call-Steuerkonto	74 27	
Dividendenkonto	41.25	
Steuerkonto	203.48	
Zinsenkonto	10.22	
Verlust- und Gewinnkonto: Reingewinn per 1932	3 563.78	309 010.85

Verlust- und Gewinnrechnung per 1932.

Verluste:

	zł
Handelsunkosten	6 800.40
Rückständige Steuern	203.48
Abschreibungen	199.—
Reingewinn	3 563.78
	10 766.66

Gewinne:

	zł	
Zinsenkonto	10 766.66	10 766.66

Auf Grund der von uns vorgenommenen Prüfung, bestätigen wir die Richtigkeit dieser Jahresrechnung und Bilanz sowie die Uebereinstimmung mit den ordnungsgemäß geführten Büchern.

Towarzystwo Bankowe Golasowice i okolicy
(Vereinsbank Golasowice und Umgebung)
zap. spółdz. z ogr. odp.
Der Vorstand:
Pfr. Harlfinger. Waleczek. Mlynek.
Der Revisionsausschuß:
Paul Dyrna. Karl Oglerman.

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Wjazdowa 3.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Zwierzyniecka 13, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.